



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



GRAPIGNAC

Denominazione

Grappa Ticinese

Vitigni

Varietà dette Americane, Isabella e Katawba

Zona di provenienza

Gran parte delle uve destinate alla distillazione vengono dai ronchi di Medeglia, la rimanenza dai nostri vigneti del luganese.

Distillazione

Vengono distillate solo le vinacce ottenute dalla fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inossidabile. La distillazione viene eseguita presso la Distilleria Jelmini di Mendrisio.

Affinamento

La grappa ottenuta viene affinata per 5 anni in demi barriques da 114 l. in rovere proveniente dalle foreste di Limousin, essenza specifica per i distillati.

Colore

Giallo ocre intenso.

Profumo

Intenso e molto fruttato, fine e persistente con particolari sentori di tostatura conferiti dall'affinamento in barriques.

Sapore

Sensazioni alcoliche piacevoli ed equilibrate, rotonda al gusto e vellutata. Piacevoli percezioni speziate con dolcezza nel finale.

Invecchiamento

Senza limiti.

Temperatura di servizio

15 °C