

## *La Grappa 1937*



***Provenienza***

*Vinacce di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot dalle uve utilizzate per la produzione del nostro vino "Sottobosco".*

***Distillazione***

*Le vinacce sono state distillate immediatamente dopo la pressatura in un alambicco di tipo Hollenstein con metodo di riscaldamento a "bagno maria". Questo tipo di apparecchiatura garantisce una distillazione lenta e ottimale per una sapiente separazione del cuore della distillazione utilizzato per questa nobile grappa.*

***Affinamento***

*24 mesi in barrique di rovere francese.*

***Colore***

*Giallo dorato intenso con riflessi ambrati.*

***Profumo***

*Schietto e di grande personalità, contraddistinto da note di ciliegie marasche e di frutti di bosco. Leggere note di cioccolata, tabacco e vaniglia provenienti dall'affinamento in carato gli conferiscono complessità ed eleganza.*

***Sapore***

*Ricco, delicato e particolarmente avvolgente. Si ritrova il corredo aromatico sentito al naso che permane a lungo in bocca. Una grande grappa, forte e di grande carattere.*

***Grado alcolico***

*48 Vol.%*