

SCHEMA TECNICA

RAFFINATA - GRAPPA DI CANNONAU

QUALIFICA	Distillato di vinacce sarde a prevalenza bacche rosse
ZONA DI PRODUZIONE	Basso-medio Campidano
CLIMA	Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali e primaverili
TERRENO	Povero di sostanza organica, argilloso, ricco di sostanze minerali
ALTITUDINE	0 - 300 mt s.l.m
VITIGNI DI ORIGINE	Cannonau di Sardegna
RESA DI PRODUZIONE	70 Q.li/Ha
EPOCA DI RACCOLTA	Alta-metà vendemmia
TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE	Distillazione lenta a bagnomaria a vapore indiretto
AFFINAMENTO	18 mesi
COLORE	Giallo ambrato antico
PROFUMO	Morbido, delicato, aromatico e speziato
SAPORE	Calda e morbida, con un retrogusto di uva sultanina. Lunga persistenza
GRADAZIONE ALCOLICA	41,00 % Vol
ULTERIORI TRATTAMENTI	Trattamento sottozero, filtrazione con strati brillantanti e affinamento con legno pregiato di Rovere Americano tostato e Acaccia
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Fine serata da meditazione, da soli o con gli amici
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10° C