

GRAPPA DI PRIMITIVO

MONOVITIGNO
BARRICATA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

40°

LINEA

NOBILI



La Grappa di Primitivo Barrique Cantine Erario è una grappa che affina 12 mesi in barrique e che si offre in tutta la sua eleganza e morbidezza, dove spiccano piacevoli e intriganti note di frutta matura come prugna e marasca che ben si bilanciano alle note di cacao e vaniglia, assolutamente tipiche e derivanti dal passaggio in barrique di rovere da 225 lt. Nasce dalle vinacce del Primitivo distillate fresche e ben umide tali da garantire note morbide, eleganti, raffinate, ed avvolgenti. Il Colore è giallo oro lucente e limpido. Al top nella sua categoria.



Vitigno:
Primitivo di Manduria



Vinificazione:
La Grappa viene fatta riposare in acciaio, e imbottigliata.



Bouquet:
Frutta matura, prugna, marasca, note di cacao e vaniglia



Abbinamenti:
Ottimo per concludere la cena in serate invernali.



Zona:
Manduria



Colore:
Giallo ambrato



Gusto:
Morbido ed elegante, rotondo e persistente. Sorso asciutto.



Temperatura di servizio:
14 – 16 °C



Grappa di Primitivo Barrique Cantine Erario is a grappa that ages for 12 months in barriques, offering all its elegance and smoothness, featuring pleasant and intriguing notes of ripe fruit such as plums and Marasca cherries, which balance well with the absolutely typical cocoa and vanilla notes deriving from the passage in oak barriques with a capacity of 225 litres. It is made from fresh, juicy Primitivo marc which guarantees smooth, elegant, refined and enveloping notes. The colour is bright, clear golden yellow. The top of its category.



Grape variety:
Primitivo di Manduria



Vinification:
The Grappa rests in steel before being bottled.



Bouquet:
Ripe fruit, plum, Marasca cherry, cocoa and vanilla notes



Pairing:
Excellent end to dinner on a winter evening.



Production zone:
Manduria



Colour:
Amber yellow



Palate:
Smooth and elegant, rounded and persistent. Dry mouthfeel.



Serving temperature:
14 – 16 °C

