

GRAPPA DI PRIMITIVO

MONOVITIGNO
CLASSICA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

40°

LINEA

NOBILI



La grappa di Primitivo nasce dalle vinacce freschissime che giungono ancora intrise di mosto in distilleria. Il naso è ricco e aromatico, contraddistinto dal richiamo di note fruttate che ricordano la prugna la liquirizia e i fichi secchi. L'assaggio risulta morbido ed elegante, rotondo e persistente. È stata pensata per esprimere al meglio l'eleganza del Primitivo. Una bottiglia dal sorso asciutto, che coccola il palato con una beva armoniosa, perfetta per allietare le conversazioni del dopo cena. Al termine dell'iter di produzione la Grappa ottenuta viene fatta riposare per poco tempo in acciaio, per poi venire finalmente imbottigliata e immessa in commercio. Se durante le fredde serate invernali non sapete che distillato far trovare in tavola per concludere la cena, questa Grappa vi solleva dall'indecisione.



Vitigno:
Primitivo di Manduria



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



Bouquet:
Aromatico, note fruttate di prugna, liquirizia, fichi secchi.



Abbinamenti: Ottimo per concludere la cena in serate invernali.



Zona:
Manduria



Colore:
Giallo ambrato



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



Temperatura di servizio:
14 – 16 °C



Primitivo grappa is made with very fresh marc which is still soaked in must when it reaches the distillery. The bouquet is rich and aromatic, characterised by fruity notes reminiscent of plum, liquorice and dried figs. The palate is smooth and elegant, rounded and persistent, designed to fully express the elegance of Primitivo. A bottle with a dry mouthfeel, which caresses the palate harmoniously, perfect for after dinner conversations. At the end of the production process, the Grappa is left to rest for a short time in steel, and then finally bottled and released onto the market. If you don't know what to end a dinner with on a cold winter evening, this Grappa will eliminate any indecision.



Grape variety:
Primitivo di Manduria



Vinification:
The Grappa rests in steel before being bottled.



Bouquet:
Aromatic, with notes of plum, liquorice and dried figs.



Pairing:
Excellent end to a 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