

## GRAPPA di DOLCETTO

*Nicolini*

Distillato di vinaccia fermentata di uve dolcetto (43% vol). Di colore bianco trasparente è caratterizzata da un profumo fine, intenso, con note fruttate e da un sapore pieno ed armonico.

È una grappa morbida e delicata, adatta alla fine del pasto o per accompagnare il caffè.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comuni di Barberesco e Treiso;

Vitigno: dolcetto;

Altitudine: 250-350 m.s.l.m.;

Esposizione: sud, est;

Origine geologica<sup>1</sup>: Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo<sup>2</sup>: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

### VINIFICAZIONE

Alla fine della fermentazione alcolica, con la svinatura, il vino è separato dalla vinaccia e quest'ultima è trasportata alla distilleria. Qui avviene il processo di distillazione dove, grazie al calore, si fanno evaporare e si concentrano l'alcol e le sostanze nobili presenti nella vinaccia.

Successivamente la grappa monovitigno di dolcetto Nicolini è imbottigliata ed inviata alla commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco trasparente;

Odore: fine ed intenso con sentori fruttati;

Sapore: pieno, ma allo stesso tempo morbido e armonico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è ottima a fine pasto e per accompagnare il caffè.

Temperatura di servizio: 18°C



<sup>1</sup> A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

<sup>2</sup> I.P.L.A., 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000