

GRAPPA di NEBBIOLO da BARBARESCO

Sorì Montaribaldi

Distillato di vinaccia fermentata di uve nebbiolo da Barbaresco, calda, di notevole corpo ed armonia.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Barbaresco;

Vitigno: Nebbiolo;

Altitudine: 270 m.s.l.m.;

Esposizione: sud;

Origine geologica¹: Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4200 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. Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barriques* (225 L) e dura circa 36 mesi.

Infine, la grappa di nebbiolo da Barbaresco Sorì Montaribaldi è imbottigliata e inviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

Odore: ampio e pronunciato con sentori che ricordano la vaniglia e il tostato;

Sapore: caldo, di notevole corpo e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è ottima a fine pasto, per accompagnare il caffè o il cioccolato fondente e per la meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

