



I C A R P I N I



cinquantagradi

GRAPPA
TIMORASSO

Cinquantagradi è la Grappa che otteniamo dalla distillazione lenta a bagnomaria delle vinacce fresche della varietà timorasso che abbiamo cura di conservare al termine delle fermentazioni dei nostri vini. Utilizziamo un alambicco in rame a colonna mantenendo condizioni di esercizio tali da favorire l'arricchimento di profumi ed aromi tipici con una concentrazione alcolica contenuta in 50 gradi. Il processo, notevolmente lento, richiede pazienza, attenzione e maestria di antica memoria che attraversano il tempo fino a creare questo prezioso distillato, che si mostra subito per purezza, intensità e avvolgenze uniche pronte a regalare un'esperienza ineguagliabile. Degustando questa grappa si apre un mondo interminabile di profumi, essenze ed aromi che costituiscono l'anima dell'uva timorasso, solo dopo essere stati inebriati dai suoi effluvi, si potrà quindi addentrarsi nel calore del sorso, mai bruciante, secco, secchissimo, vellutato.

Prodotta in una sola lunga notte d'inverno all'anno rappresenta il mio tributo alla Grappa, nobile distillato italiano che qui raggiunge vette difficilmente eguagliabili e per questo è con orgoglio che io la verso nei bicchieri di chi non ha ancora mai potuto apprezzare una Grappa con la G maiuscola, come di chi ne è un provato intenditore, per stupirli entrambi.

Annata: 2012
Vol: 50%
Bottiglie prodotte: 200
Varietà: Timorasso

