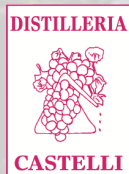


DISTILLERIA CASTELLI



GRAPPA DI NEBBIOLO

Varietà uva	Nebbiolo	
Zona provenienza vinacce	Zona: Roero e Langhe - Alba (Fraz. Como, San Rocco Seno d'Elvio, Santa Rosalia), Monforte d'Alba e Dogliani	
Terreno	Marne argillo-calcaree sedimentarie, intercalate da strati di sabbia, argilla e calcare, arenarie. Suoli compatti e solidi.	
Esposizione/Altitudine e clima	Versanti ben esposti generalmente verso sud, sud-ovest. Clima temperato, freddo continentale. Altitudine tra 150 e 550 m s.l.m.	
Sistema allevamento	Allevamento a controspalliera Guyot. I vigneti sono disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.	
Epoca vendemmia	Seconda metà di ottobre	
Sistema di distillazione	Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua di pozzo addolcita.	
Tipologia della grappa	Invecchiata Aromatizzata con infusione per 2/3 mesi di legno di albicocca	
Affinamento	Circa 4/5 anni in vasche di acciaio	
Grado alcolico	43% in volume	
Degustazione	Visivo	Aspetto limpido, luminoso, color oro intenso
	Olfattivo	Bouquet intenso, elegantemente complesso, sentori di frutta matura e floreali di rosa appassita e viola, tabacco dolce, note di miele di castagno, leggeri sentori di albicocca essiccata
	Gusto-olfattivo	Sapore morbidamente rotondo, pieno e vigoroso, elegantemente persistente e armonico, retrogusto piacevole di prugna, albicocca, spezie dolci, miele
Formato bottiglia	0,70 l	
Consigli di conservazione prima del consumo	In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura	
Temperatura di servizio	Consigliabile a 16 – 18 °C	
Bicchieri	Bicchieri a tulipano di piccole o medie dimensioni	
Abbinamenti	Da sola a fine pasto come digestivo. Accostamento interessante con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati nonché salumi affumicati o molto speziati. Piacevole abbinamento con dolci, in particolare cioccolato soprattutto fondente, dolci a base di cacao, biscotti alla frutta secca come nocciole, pistacchi, noci e mandorle. e con semplice frutta secca, in particolare uva passa, castagne, datteri e fichi disidratati.	