



GRAPPA PINOT NERO BLAUBURGUNDER

Grappa Pinot Nero Blauburgunder. Questa specialità di uva monovitigno è ottenuta dalle vinacce di piccoli vigneti, come per esempio lo Stroblhof di Appiano. È famoso per il pinot nero dal delicato bouquet di amarena e la speciale riserva, che viene vinificata solo in annate buone superiori alla media. Uve selezionate, sane e completamente mature dalle migliori zone e dalle antiche scorte di viti assicurano un pinot nero elegante con tannini equilibrati e raffinati aromi: qualità che il mastro distillatore del Plunhof sa risvegliare anche nella grappa. La grappa pinot nero diffonde nel naso aromi di ciliegie, frutti di bosco completamente maturi, e un tocco di mandorla amara. Il palato è forte con tannini molto presenti che si fondono in note leggermente fruttate come retrogusto.

- Materia prima: vinacce di pinot nero di piccoli vigneti della strada del vino altoatesina, Stroblhof, Appiano
- Processo di distillazione: discontinuo, doppia distillazione, a bagnomaria in caldaiette di rame
- Stoccaggio/invecchiamento: —
- Gradazione alcolica: 42% VOL.
- Volume bottiglia: 0,50 L.
- Colore-chiarzza: incolore, chiaro
- Aroma: succosi aromi fruttati, pieno, rotondo e intenso
- Gusto: ciliegie e frutti di bosco completamente maturi con un tocco di mandorla amara
- Retrogusto: aroma persistente, delicato