

Marchesi Gondi Grappa

**Etichetta:**

Marchesi Gondi Grappa

Area di produzione:

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., nei 13 ettari di vigneto specializzato di Sangiovese, Colorino e Cabernet.

Tipologia:

Grappa

Primo Anno di imbottigliamento:

1996

Uvaggio:

Vinacce di Sangiovese, Colorino e Cabernet.

Tipologia di allevamento:

Cordone speronato.

Terroir:

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

Storia:

Bernardo Gondi è stato sempre affascinato dai distillati, infatti alla Tenuta Bossi nell'800 si produceva uno dei migliori cognac italiani. Poiché la legislazione italiana per quanto concerne la distillazione è complicata, ci affidammo alla Bonollo per produrre un distillato con le nostre vinacce.

Fermentazione e Invecchiamento:

La grappa è l'acquavite ottenuta per distillazione diretta delle vinacce (bucce e acini dopo la separazione dal mosto interamente o parzialmente fermentato), che entrano nell'alambicco. Sostanzialmente la distillazione è il processo fisico-chimico che permette, attraverso il riscaldamento, di vaporizzare componenti volatili fra cui l'acqua e l'alcol, di separarle e di recuperare in forma liquida mediante la ricondensazione prodotta per effetto della riduzione della temperatura.

Potenziale d'invecchiamento

30 anni ed oltre.

Vista:

Bianco trasparente.

Olfatto:

Presenta una grande freschezza ed eleganza con note floreali di violette e frutti rossi. Chiude leggermente con note erbacee.

Gusto:

E' morbida e rotonda con finale di ginepro e fruttato.

Titolo alcolometrico:

42,0%

Abbinamento:

Liquore da meditazione, abbinabile con cioccolatini, maron glacé.

