

su'entu

GRAPPA DI BOVALE Barricata

TIPOLOGIA

Monovitigno Barricata.

VITIGNO

Bovale.

PROVENIENZA

Selezione di vinacce integralmente provenienti dalla tenuta della Cantina Su'entu nelle colline della Marmilla.

DISTILLAZIONE

Discontinua con il taglio delle teste e delle code manuale ad ogni cotta, in particolari alambicchi a vapore in rame. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche del vitigno d'origine.

INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di rovere francese da 225 litri utilizzate per l'affinamento del Su'nico Bovale Marmilla IGT.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, primi di settembre.

GRADAZIONE

40 % vol.

CAPACITÀ

50 cl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Dorato con riflessi color rame.

PROFUMO

All'olfatto intensa, pulita, netto ancora il profumo della materia prima, con piacevoli sentori di vaniglia, nocciola e liquirizia.

SAPORE

Al palato equilibrata, conferma le sensazioni olfattive con un persistente retolfatto nel quale sembrano emergere piacevoli note di scorza d'arancio candita.

ABBINAMENTI

Frutta secca, noci, mandorle, cioccolato e dolci a base di crema. Inoltre deliziosa con formaggi stagionati come il Granaglona e il Fiore Sardo DOP.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:

Degustare ad una temperatura di 16/18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo.

