



Grappa di Torcolato Amatora di Dicembre

Son arôme rappelle celui d'un distillat caractérisé par des arômes complexes et élégants : raisins secs, fruits séchés, abricots mûrs, figues, dattes et pruneaux.

Producteur	Poli Distillerie
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Vénétie - GRAPPA
Format	150 cl
Alcool	40.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Cépages	Vespaiole
Numéro d'article	30001948



Vinification

Distillation de raisins Vespaiole

Histoire

Les meilleures grappes de raisin du Vespaiole récoltées en septembre sont torsadées (d'où le nom de torcolato) avec une ficelle pour former des tresses de raisin qui seront suspendues au plafond des greniers à fruits. Le processus de séchage se poursuit normalement jusqu'en décembre, entraînant l'évaporation de l'eau des raisins et la concentration des sucres. L'amplitude thermique génère souvent la formation de botrytis cinerea, la fameuse pourriture noble responsable de la genèse de nouveaux éléments aromatiques.

