



Grappa di Torcolato Amatora di Dicembre

Il suo aroma ricorda un distillato caratterizzato da aromi complessi ed eleganti, fra i quali spicca l'uva passa, la frutta secca, le albicocche mature, i fichi, i datteri e le prugne secche.

Produttore	Poli Distillerie
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Veneto - GRAPPA
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	40.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Vitigni	Vespaiola
Numero articolo	30001948



Vinificazione

Distillazione di uve Vespaiolo

Storia

I migliori grappoli di uva Vespaiolo raccolti in settembre vengono attorcigliati (da cui il nome torcolato) con uno spago per formare delle trecce di uva da appendere al soffitto dei fruttai. L'appassimento normalmente prosegue fino a dicembre, provocando una evaporazione dell'acqua dall'acino e una concentrazione degli zuccheri. L'escursione termica spesso genera la formazione della botrytis cinerea, la famosa muffa nobile responsabile della genesi di nuovi elementi aromatici.

