



SUSUMANIELLO

GRAPPA DI SUSUMANIELLO INVECCHIATA IN BARRIQUE

VINACCE

Le vinacce di Susumaniello, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con "GrappaSystem", un sistema grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati.

"GrappaSystem" garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno.

Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La scelta delle vinacce, la competenza nella distillazione e l'accurato affinamento in barrique di rovere danno origine a questa grappa, dal colore ambrato, dal gusto fine e armonico, con sentori di vaniglia, legno tostato, tabacco e spezie.

DISTILLAZIONE

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati in modo tale da ottenere la massima resa aromatica e la massima finezza al palato, ogni vitigno che partecipa al blend è distillato separatamente e solo al momento di preparazione del blend per l'invecchiamento vengono sapientemente dosate le grappe ottenute, a costituire un'armonia in cui nessuna prevalga ma ognuna dia il meglio di se.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 38% vol.



MARC

The pomace of Primitivo, right from their arrival in the distillery, is treated and preserved with "GrappaSystem", a system thanks to which it is possible to give life to a controlled fermentation obtained with the addition of selected oenological yeasts.

"GrappaSystem" also guarantees the preservation of the pomace in an ideal, healthy environment with the right pH level, inside food grade plastic film tunnels, at high pressure and in the absence of oxygen.

This is the secret that allows the pomace to keep the aromas intact even for several weeks, in a completely natural way.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The choice of pomace, the expertise in distillation and the careful aging in oak barrels give rise to this grappa, with an amber color, a fine and harmonious taste, with hints of vanilla, toasted wood, tobacco and spices.

DISTILLATION

It takes place partly in traditional bain-marie stills and partly in technologically advanced systems in order to obtain the maximum aromatic yield and maximum finesse on the palate, each vine that participates in the blend is distilled separately and only at the time of preparation of the blend for the During aging, the grappas obtained are expertly dosed, to form a harmony in which none prevails but each one gives its best.

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 38% vol.