

# CANTINA I VITARI DI DAVIDE BETTINI

**NOME GRAPPA: "SO" GRAPPA DISTILLATA DA UVE NEBBIOLO GRUMELLO 2019**

## **PROCEDIMENTO:**

La grappa è stata ottenuta dalla distillazione della vinaccia, ottenute dalla fermentazione di uve della vigna dei Vitari-Valtellina Superiore Grumello a Sondrio (vendemmia 2019), il giorno medesimo della torchiatura grazie ad una distillazione discontinua con alambicchi di 300 litri, in rame, riscaldati a bagnomaria.

## **NOTE GUSTATIVE:**

Il risultato è una grappa bianca, limpida, cristallina, equilibrata e franca sia al profumo che al gusto.

Il distillato si presenta all'olfatto con profumi intensi e concentrati, al palato corposo, strutturato, speziato con un finale molto lungo.

Con il passare del tempo l'affinamento la porta ad avere equilibrio ed armonia caratteristiche queste di un prodotto di notevole qualità e piacevolezza.

## **DATI E VARIE:**

Vinacce: da uva nebbiolo vendemmia 2019

Distillazione: a bagnomaria in discontinuo in alambicchi di 300 litri in rame

Distillatore: **Gianni Capovilla (Rosa - Veneto)**

Gradazione: 42°

Formato: 50 cl