

dal 1882
AVIDE
Sicilia. Vigneti e Cantine

BAROCCO Grappa di Cerasuolo di Vittoria



Grappa giovane ottenuta dalla distillazione delle vinacce provenienti dalle uve destinate al BAROCCO e distillate dalla più vecchia distilleria artigianale ancora in attività. La distillazione avviene molto lentamente mediante impianto discontinuo a vapore, condotto a bassa pressione e costituito da quattro caldaiette rigorosamente in rame come tradizione vuole. Con questo impianto il mastro distillatore ha modo di separare tutti gli aromi contenuti nelle vinacce e che poi ritroveremo nel distillato. La grappa così ottenuta, morbida, franca viene imbottigliata dopo un breve periodo di stagionatura in recipienti inerti che permettono di esaltare al massimo tutte le sue doti organolettiche. All'analisi olfattiva emergono inizialmente sentori leggermente erbacei che lasciano successivamente il posto a profumi di frutta rossa ed a sensazioni vinose e di fermentazione. Gustativamente conferma la sua tipicità asciutta, armonica e molto persistente con una leggerissima nota finale amarognola classica nelle grappe ottenute da uve a bacca rosse. Per assaporarne al meglio le caratteristiche consigliamo di servirla ad una temperatura compresa tra i 10° ed i 12° in calici a forma di tulipano (calici ANAG) che permettono di scoprire tutta la fragranza di questa grappa.