

IL BORRO

TOSCANA

GRAPPA BIOLOGICA RISERVA



*“ I metodi di
distillazione si sono
sviluppati tra
l’VIII e il VI secolo
a.C. in
Mesopotamia e
furono presto
applicati al vino per
la preparazione
dell’acquavite ”*

DETTAGLI TECNICI

Uvaggio

Merlot

Cabernet Sauvignon

Syrah

Alcool

42% Vol

La Grappa Riserva de Il Borro è ottenuta esclusivamente da vinacce di uve destinate alla produzione del vino Borro prodotte all’interno dell’azienda. Poche ore dopo la svinatura vengono inviate alla distilleria di fiducia Nannoni a cui è affidata la delicata fase di distillazione. Questa avviene con metodo discontinuo artigianale con taglio di testa e coda manuale ad ogni cotta. Successivamente la grappa viene travasata in barriques di rovere francese, dove in precedenza era stato fatto maturare il vino Il Borro, per 18 mesi.

La grappa si presenta di un colore ambra tenue. Al naso è intensa e complessa, si posso distinguere sentori di liquirizia, tabacco, miele e una gradevole sensazione di dolcezza. All’assaggio è morbida e avvolgente con un finale lungo e persistente che rispecchia le sensazioni avute all’olfatto.

Caratteristiche Generali

Distillazione: metodo discontinuo artigianale con taglio manuale di testa e coda;

Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese

Vinaccia: fresca, fermentata dalle uve destinate alla produzione del vino Il Borro

Alcool: 42% vol

Caratteristiche organolettiche

Sensazioni visive: limpida, di color ambra tenue

Sensazioni olfattive: intensa e complessa, si posso distinguere sentori di liquirizia, tabacco, miele e una gradevole sensazione di dolcezza

Sensazioni Gustative: morbida e avvolgente con un finale lungo e persistente

Metodo di produzione

Questa grappa è ottenuta con metodo discontinuo, a vapore, colonna a basso grado in rame, taglio di testa, cuore e coda manuale ad ogni cotta ed affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi.

Abbinamenti

Si consiglia di degustarla ad una temperatura di 18°C e dopo una doverosa ossigenazione di circa 10 minuti in un bicchiere adeguato.

Da bere a fine pasto accompagnata da cioccolato fondente o da un buon sigaro. Può essere bevuta anche da sola come liquore da meditazione.