

Inferno

Grappa di Fiano di avellino Barrique

VITIGNO:

FIANO

ZONA DI PRODUZIONE:

Collinare - Montefalcione (AV) . 580 metri s.l.m.

ALLEVAMENTO:

Spalliera - Guyot

PRODUZIONE :

La Grappa di Fiano di Avellino è una grappa di qualità ed è ottenuta da un processo di distillazione artigianale. Viene ottenuta dalla distillazione delle nobili vinacce dell'omonimo vitigno, selezionate nel territorio del comune di Montefalcione (AV). Il processo di distillazione è a vapore in discontinuo con doppio passaggio in caldaietta e bagnomaria a bassa temperatura. Matura in piccoli carati di gelso e ciliegio.

CARATTERISTICHE:

Si alternano profumi intensi di fiori bianchi e frutta esotica in piena maturazione, per finire un'inequivocabile sapore di mallo di nocciola vanigliata con punte di delicata liquirizia in purezza. Dal sapore finissimo, dalle molteplici sfumature delicate, presenta un corpo piano, armonico e strutturato dal retrogusto lungo a persistente. Perfetta per il dopo pasto, va servita a temperatura ambiente. Può essere anche usata come ingrediente in molti cocktail. La grappa Inferno di Aroma Winery viene fatta maturare in piccoli carati di gelso e ciliegio per almeno 12 mesi per essere bevuta dopo un'ulteriore maturazione in bottiglia di 6 mesi.

ALCOOL:

42%



Aroma_Winery



Aroma Winery