

Paradiso

Grappa giovane di Fiano di Avellino

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.

CARATTERISTICHE:

Si alternano profumi intensi di fiori bianchi come la rosa, la violetta, per finire un'inequivocabile sapore di mallo di nocciola di agosto. Dal sapore finissimo, dalle molteplici sfumature delicate, presenta un corpo pieno, armonico e strutturato, dal retrogusto lungo e persistente. Perfetta per il dopo pasto, va servita a temperatura ambiente. Può essere anche usata come ingrediente in molti cocktail. La grappa Paradiso di Aroma Winery viene fatta riposare in bottiglia per almeno 12 mesi.

ALCOOL:

42%



Aroma_Winery



Aroma Winery