

Grappa di Nebbiolo da Albugnano

È il risultato della distillazione delle vinacce derivanti dalla vinificazione delle uve Nebbiolo ottenute nella Vigna Carpinella destinate alla produzione di questo Albugnano 549.

Etichetta:

L'etichetta della Grappa di Nebbiolo da Albugnano è caratterizzata da un volo di libellule che riempie il cielo come a proteggere la terra sottostante. È la stessa funzione che svolge la distillazione quando cattura dalla vinaccia e protegge insieme all'alcool i sentori più reconditi del grappolo d'uva di Nebbiolo da Albugnano.

Vigneto:

È il vigneto Carpinella il podere dove si producono le uve che danno origine in vinificazione alle vinacce di Nebbiolo utilizzate a produrre questa Grappa di Nebbiolo. È uno storico vigneto di alta collina, situato in comune di Albugnano con una spiccata esposizione a sud e un'altitudine media di 400 metri slm.

Coltivazione:

Il vigneto è coltivato manualmente, seguendo le lavorazioni periodiche nel rispetto di ambiente e paesaggio. La vendemmia avviene tra la fine settembre e l'inizio di ottobre.

Distillazione:

Le vinacce risultanti dal processo di fermentazione alcolica delle uve Nebbiolo destinate alla produzione dell'Albugnano Doc Vigna Carpinella vengono sottoposte alla distillazione in un impianto tradizionale a bagnomaria. Appena distillata, la grappa soggiorna per alcuni mesi in contenitori di acciaio. Seguono poi il processo di imbottigliamento e la breve conservazione in azienda per il suo lento affinamento.

Degustazione:

Il colore è bianco carta, nitida e trasparente, brillantissima. Il complesso olfattivo è dominato dai sentori eterei, con una sottile presenza di componenti aromatiche derivanti dall'uva di origine. In bocca è calda e avvolgente, con ottima persistenza aromatica.

Abbinamenti:

Anche per questa grappa non è il caso di parlare di abbinamenti a tavola, quanto piuttosto è bene ricordarla per il "dopo tavola", soprattutto come digestivo o prodotto da meditazione da sorseggiare in compagnia o in solitudine, lasciando liberi i pensieri di volare.

Grappa of Albugnano Nebbiolo

This Grappa is the obtained from the distillation of the Nebbiolo pomace of Vigna Carpinella, which grapes are used to produce Albugnano 549.

Label:

The label of this Nebbiolo Grappa from Albugnano is characterized by the flight of dragonflies that fill the sky as if to protect the land below. In the same way, distillation captures from the pomace the most hidden scents of Albugnano Nebbiolo grapes and protects them with the help of the alcohol.

Vineyard:

This Grappa of Nebbiolo is produced with the Nebbiolo grapes of Carpinella vineyard. It is a historic high hill vineyard, located in the municipality of Albugnano with a marked southern exposure and an average altitude of 400 meters above sea level.

Cultivation:

The vineyard is cultivated manually, following the periodic processes in respect of the environment and landscape. The harvest takes place between the end of September and the beginning of October.

Distillation:

After the alcoholic fermentation, the pomace of the Nebbiolo grapes - used for the production of Albugnano Doc Vigna Carpinella - is subjected to distillation in a traditional bain-marie system. As soon as it is distilled, the grappa stays for a few months in steel containers. After this period, it's bottled and stored in the cellar for its slow refinement.

Tasting:

The color is paper white, clear and transparent, very bright. The nose is dominated by ethereal scents, with a subtle presence of aromatic components deriving from the original grape. In the mouth it is warm and enveloping, with excellent aromatic persistence.

Pairings:

Perfect for the after meal, particularly as a digestive or meditation drink to be sipped in company or in solitude, leaving your thoughts free to fly.