



Vini&Cantine

scheda tecnica

Grappa Barrique



<i>nome</i>	Goccia delle Cave
<i>classificazione</i>	Grappa di Bianchello
<i>uve</i>	Vinacce da uve selezionate Bianchello 100%

Note di degustazione

<i>colore</i>	giallo ambrato
<i>profumi</i>	secco, intenso
<i>gusto</i>	secco, discretamente morbido
<i>gradazione</i>	45% vol.

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	da vinacce di uve provenienti dalle colline di Montemaggiore al Metauro
<i>altimetria</i>	100-200 m. s.l.m.
<i>terreno</i>	medio impasto

Metodo di distillazione & Affinamento

<i>distillazione</i>	metodo discontinuo a vapore
<i>affinamento</i>	in piccole botti di legno di acacia per 16 mesi