

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **GRAPPA NOTTE A SAN MARTINO**

GRAPPA DI MERLOT

Artigianale distillazione a vapore in piccole caldaie. Gusto tendente al morbido e raffinato, non aggredisce la bocca ma la conquista con gentilezza. Ottenuta da vinacce d'uve passite ha un aspetto limpido e cristallino; al naso si ritrovano sensazioni di uva appassita, frutta matura e agrumi. In bocca è dolce, rotonda, morbida e persistente con sentori di frutta secca, piacevole è la sensazione calorica che lascia.

### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

Grappa di Merlot

### **AFFINAMENTO**

In fusti di rovere

### **ANALISI CHIMICA**

Grado alcolico 45%

### **METODO DI DISTILLAZIONE**

Discontinuo

### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Ottenuta da vinacce d'uve passite ha un aspetto limpido e cristallino; al naso si ritrovano sensazioni di uva appassita, frutta matura e agrumi. In bocca è dolce, rotonda, morbida e persistente con sentori di frutta secca, piacevole è la sensazione calorica che lascia.

### **TIPO DI DISTILLATORE**

Piccole caldaiette di rame

### **TEMPERATURA DI DISTILLAZIONE**

110° in vapore acqueo

### **INVECCHIAMENTO**

Minimo 24 mesi

