



# San Simone®

## GRAPPA

### GRAPPA CHARDONNAY



**CURIOSITÀ:** Non si sa di preciso chi e quando iniziò a distillare le vinacce. La leggenda popolare ci porta indietro nel tempo, al I secolo a.C., quando un legionario romano ottenne, come era consuetudine per ricompensare i reduci, un vigneto in Friuli. Si dice che il soldato fosse riuscito a trafugare dall'Egitto un impianto di distillazione e con questo avesse iniziato a produrre il primo distillato di vinaccia.

**Provenienza della materia prima:** vinacce provenienti dalle uve di proprietà, in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia, località Rondover.

**Varietà:** 100% Chardonnay.

**Caratteristiche:** la vinaccia viene consegnata alla distilleria non fermentata, appena separata dal mosto e quindi ricca di zucchero.

**Distillazione:** metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore.

**Affinamento:** in vasche di acciaio inox per circa 10 mesi.

**Gradazione alcolica:** 40% vol.

**Capacità di invecchiamento:** come tutti i distillati non ha problemi particolari di conservazione, anzi con il passare del tempo migliora le sue caratteristiche organolettiche, l'importante è comunque mantenere la bottiglia in posizione verticale.

**Colore:** brillante, incolore, trasparente.

**Profumo:** gradevole e intenso, persistente e fruttato, con sentori di mela golden e banana.

**Gusto:** secco, fresco, leggermente aromatico, deciso ma fine e discreto, molto persistente il finale.

**Abbinamenti:** classico digestivo da fine pasto.

**Temperatura di servizio:** servire a 12-14°C.

Durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori.