



# GRAPPA RISERVA



Questa grappa è ottenuta dalla distillazione delle nostre uve Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot in selezione. Le vinacce ancora grondanti vengono conferite alla distilleria Nannoni, una distilleria artigianale toscana, entro 24 ore dalla pressatura, in modo che possano venire estratte tutte le loro complessità aromatiche.

La distillazione avviene tramite dei piccoli alambicchi di rame con metodo artigianale discontinuo a vapore. Una volta effettuata la distillazione, la grappa viene messa nelle nostre barrique da 225 litri di rovere francese, dove vi affina per diciotto mesi.

Di una ricca sfumatura ambrata, al naso risulta molto intensa con note di vaniglia, cacao e tabacco. Al palato è elegante, ottima la sua persistenza e setosità con un'equilibrata rotondità aromatica.

#### Tipologia di prodotto:

Grappa invecchiata 18 mesi in barrique nuove di rovere francesi, acquavite di vinaccia italiana, distillata in Italia

#### Materie prime:

Vinacce di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dell'azienda La Pace lavorate in selezione

#### Fermentazione:

Fermentazione delle vinacce freschissime, soffici di mosto, effettuate in distilleria con aggiunta di lieviti selezionati, a temperature controllate

#### Metodo di distillazione:

In selezione, discontinuo artigianale, taglio di testa e coda effettuato personalmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore

#### Impianto:

Calderino a vapore e colonna a basso grado in rame

#### Formato bottiglia:

700 ml

#### Gradazione alcolica:

40%

#### Produzione annuale:

Circa 400 bottiglie

#### Podere La Pace

Località Vivoli - Massa Marittima  
58024 (GR) Italy

[www.poderelapace.com](http://www.poderelapace.com)

[fb.com/poderelapace](https://www.facebook.com/poderelapace)

[info@poderelapace.com](mailto:info@poderelapace.com)