



GAROFOLI

CASA FONDATA NEL 1901

Grappa Grosso Agontano

I DISTILLATI

Le bucce dell'uva Montepulciano vengono fatte fermentare e poi distillate secondo un procedimento che permette di esaltare un equilibrio armonico tra profumo e sapore.

The skins of the Montepulciano grapes from the mountain conero are fermented and then distilled following a process that allows the enhancement of a harmonious balance between aroma and flavours.

VINACCE | GRAPES: Montepulciano 100%.

ALCOOL: 43% vol.

LAVORAZIONE: le vinacce vengono distillate entro 8-10 giorni dallo stoccaggio. La distillazione avviene in modo tradizionale in alambicco discontinuo a bagnomaria, in diffusione d'acqua. La peculiarità di questo tipo di impianto è quella di consentire una distillazione lenta che permette un frazionamento accurato dei vapori alcolici.

PROCESSING: selected grape marc distilled within 8 to 10 days from the consignment. The distillation in a traditional double-boiler batch stills. The special character of this type of process is due to the slow distillation, which gives an accurate division of the alcohol vapors.

AFFINAMENTO: la grappa a gradazione alcolica di 70-80% vol. viene invecchiata in fusti di rovere per 18 mesi circa, poi diluita con acqua minerale per diminuirne la gradazione.

AGEING: the grappa, with an alcohol level around 70-80% by vol., is aged in oak barrels for about a year and a half. After the ageing it is diluted with water to reduce the alcohol level.

COLORE: giallo ambrato

COLOUR: yellow amber.

PROFUMO: gradevolmente aromatico tipico del vitigno di origine.

BOUQUET: pleasantly aromatic, typical of the variety of origin.

SAPORE: morbido e delicato ma deciso allo stesso tempo.

FLAVOUR: soft and delicate but intense at the same time.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 16 °C (61 °F)

