



## Grappa Podium

### I DISTILLATI

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

The skins of the Verdicchio grapes from the vineyard Podium are fermented and then distilled following a process that allows the enhancement of a harmonious balance between aroma and flavours.



VINACCE | GRAPES: Verdicchio 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 raccolta in serbatoi inox e successivamente diluita con acqua minerale per diminuire la gradazione.

**AGEING:** the grappa, with an alcohol level around 70-80% by vol., is aged in steel tanks. After the ageing it is diluted with water to reduce the alcohol level.

**COLORE:** bianco.

**COLOUR:** white.

**PROFUMO:** piacevolmente aromatico tipico del vitigno di origine.

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

**SAPORE:** secco, morbido e delicato insieme.

**FLAVOUR:** dry, soft and delicate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE:** 14 °C (61 °F)