

morbidezza
e
classe

Mamma mia!

MAMMAMIA! RISERVA

Categoria:
grappa riserva.

La passione con cui viti e vinacce selezionate sono state accudite dal vignaiolo ed accolte freschissime dal distillatore consentono oggi di apprezzare questo esclusivo distillato le cui note varietali sono state esaltate da un lento invecchiamento in botti di rovere che gli conferisce eleganza e morbidezza.

Gradazione alcolica:
42% Vol.

Varietà delle uve:
Uvaggio di vinacce di Maremma

Tecnica di produzione:
Le migliori vinacce vengono pressate in maniera soffice ed immediatamente trasportate alla distilleria. Vengono poi sottoposte ad un'accurata e lenta distillazione artigianale con taglio manuale di testa, cuore e coda,

personalmente dal Maestro distillatore in modo da esaltarne gli aromi ed i profumi d'origine. L'invecchiamento di oltre cinque anni, in barrique di rovere francese, è effettuato all'interno del deposito fiscale della distilleria, dove l'evoluzione di questa pregiata acquavite viene seguita fino a maturazione avvenuta.

Durata dell'invecchiamento:
oltre 5 anni in barrique di rovere francese

Caratteristiche organolettiche:
Dal bel colore ambrato, si presenta al palato raffinata ed elegante. Morbida nel suo carattere deciso, sorprende per la sua persistenza ed il suo gusto ricco con stoffa setosa.

Indicazioni:
È consigliabile servirla ad una temperatura dai 12 ai 14 °C.