

FAMIGLIA OLIVINI

VIGNAIUOLI DAL 1970

Grappa Notte a San Martino Grappa di Merlot

Famiglia Olivini

Artisanal batch steam distillation in small copper cauldrons. Gentle and refined taste, it is not strong in the mouth but conquers it with silkiness. Obtained from pomace of dried Merlot grapes, of clear and crystalline texture; on the nose it reveals overripe grape, ripe fruit and citrus scents. On the palate it is sweet, round, velvety and persistent with notes of dried fruit, and it leaves a pleasant warm sensation in the aftertaste.

denomination of origin:

Grappa di Merlot

refinement:

In acciaio inox

chemical analysis:

Grado alcolico 45%

organoleptic analysis:

Ottenuta da vinacce d'uve passite ha un aspetto limpido e cristallino; al naso si ritrovano sensazioni di uva appassita, frutta matura e agrumi. In bocca e' dolce, rotonda, morbida e persistente con sentori di frutta secca, piacevole e la sensazione calorica che lascia.

distillation method:

Discontinuo

type of distiller:

Piccole caldaiette di rame

distillation temperature:

110° in vapore acqueo

aging:

Minimo 24 mesi

