



coop. sociale
Il Gabbiano



Grappa Sassella

Sassella è una delle quattro sottozone della DOCG Valtellina Superiore, Prende il nome dalla Chiesa costruita nel cuore di quest'area.

CATEGORIA

Grappa giovane

VITIGNO

100% Nebbiolo-Chiavennasca.

DISTILLAZIONE

Lavorazione delle vinacce di nebbiolo secondo un processo artigianale, a vapore controllato, in alambicco di rame.

RIPOSO

La grappa riposa in recipienti di acciaio inossidabile per 1 anno



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Aspetto trasparente e cristallino



Presenza di note aromatiche delicate, rotonde e con uno spiccato profumo di spezie.

Sapore equilibrato e fine. Al sorso, rapisce la rotondità, con un piacevole gusto persistente.

GRADAZIONE 40%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C.

Da servire in un bicchiere ghiacciato, sferico nella parte inferiore e a forma di tulipano in alto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi di media stagionatura, cioccolato fondente