



PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Migale®

LA GRAPPA

RISERVA



Grappa ottenuta dalle vinacce fresche rimanenti dalla vinificazione del vino rosso “Migale” (un blend di Refosco dal Penducolo Rosso, Schioppettino e Tazzelenghe), in impianto di distillazione in rame di tipo discontinuo, a otto alambicchi, funzionante a vapore diretto. Dopo la distillazione la grappa è avviata all’invecchiamento, a pieno grado, nella barrique di rovere N° 68, precedentemente utilizzata per il nostro vino rosso, che le conferisce colorazione dorata naturale; qui sosta per 18 mesi (grappa riserva).

Dopo alcuni mesi di affinamento in acciaio inox, la grappa viene portata alla gradazione di 50° al fine di esaltarne le peculiarità e gli aromi terziari, provenienti dall’invecchiamento in legno. La grappa presenta un gusto che è il puro risultato della distillazione, senza ulteriori aggiunte.

Aspetto visivo: colore dorato, con leggere sfumature rosate.

Aspetto olfattivo: grappa fine, ben caratterizzata dal legno con gradevoli sfumature vinose.

Aspetto gustativo: intenso sentore di frutta e vaniglia.

Aspetto retrolfattivo: intrigante sensazione vinoso-speziata e piacevole persistenza di affumicatura.

Gradazione alcolica: 50%.

Materie prime: vinacce selezionate di uve a bacca nera.

Invecchiamento: 18 mesi in barrique di rovere francese.

Bottiglie prodotte e volumi: 300 da 1000 ml / 40 da 3000 ml.

Grappa obtained from the pomace remaining after the vinification of red wine “Migale” (a blend of Refosco dal Penducolo Rosso, Schioppettino and Tazzelenghe), in a discontinuous copper plant, operating with eight direct-steam stills. After distillation, the full-bodied grappa is aged in the oak barrique N° 68, previously used for our red wine, which gives it a natural golden colour; here it rests for 18 months (grappa riserva).

After a few months of refinement in stainless steel, the grappa is brought to 50° alcohol in order to enhance its peculiarities and tertiary aromas, coming from aging in wood. Our grappa has a taste that is the pure result of distillation, without further additions.

Visual appearance: golden colour with light pink nuances

Olfactory appearance: fine grappa, well characterized by wood with pleasant vinous nuances

Tasting aspect: intense hint of fruit and vanilla

Post-olfactory aspect: intriguing vinous-spicy sensation and pleasant smoky persistence

Alcohol content: 50%

Raw materials: black grapes pomace

Aging: 18 months in French oak barriques

Bottles produced and volumes: 300 bottles of 1000 ml / 40 bottles of 3000 ml

