



# FIOR DI VITE

GRAPPA GRAND TRADIZIONE



A Fior di Vite grappa a 9 engedélyezett terület közül a Piemonte régióból, azon belül Monferrato és Langhe-Roero területeiről szüretelt szőlő törkölyéből készül. A piemonti borokat a világ legjobbjai között tartják számon (pl. a nebbiolo szőlőből készült Barolo-t és Barbaresco-t), Langhe-Roero és Monferrato pedig 2014. óta a Világörökség részei. A kiváló talaj (agyag, márga, tufa és homok keveréke), a mérsékelt éghajlat, az Alpok hegyláncainak védő szerepe mind hozzájárulnak kitűnő, elegáns borok termeléséhez...és a kiváló törkölyhöz is természetesen.



A Fior di Vite grappa vörös törkölye már együtt forrott ki a borral, tehát van alkoholtartalma, kb. 4%-os. A törköly azonnal a lepárlóüstökbe kerül.



A Fior di Vite grappa klasszikus, Piemonte-i, rézüstben történő gőz-desztilláció módszerét használja, amikor a törkölyön keresztül vezetett gőz veszi ki, vízi magával az alkohol-tartalmat, majd azt kondenzálva, lecsapatva kapjuk meg a párlatot.

(Modernebb módszer az oszloplepárlós technika)



A Fior di Vite grappa kocsánytalan tölgy (sessile oak, durmast oak) hordókban kerül érlelésre. Ez a tölgyfajta finom erezetű, kevés tannint és sok ízanyagot (szegfűszeg, vanília, kókuszosság) hordoz.  
(Szemben a borászatokban általánosabb kocsányos tölgy (limousin oak, pedunculata oak) hordókkal, melynek durva erezetű fájában sok a tannin, kevesebb az ízanyag)



A Fior di Vite száraz grappa, a szőlő gyümölcsösségével és a tölgyhordó finom, elegáns ízeivel. Halvány, szalmasárga színét a hordós érleléstől nyeri.