



terre di Orazio

GRAPPA
DI AGLIANICO
DEL VULTURE



Terre di Orazio

Grappa di
AGLIANICO DEL VULTURE

TIPOLOGIA:	Grappa giovane, di monovitigno.
VITIGNO:	Aglianico del Vulture delle colline di Venosa, le cui vinacce arrivano in distilleria appena svinate e ricche di mosto.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda decade di Ottobre .
GRADAZIONE:	40 %, “tipica”.
DISTILLAZIONE:	Distillazione artigianale con alambicchi in rame, discontinua.
SENSAZIONI VISIVE:	Cristallina.
SENSAZIONI OLFATTIVE:	Bouquet inizialmente erbaceo con sentore tipico di piccoli frutti a bacca.
SENSAZIONI GUSTATIVE:	Si presenta morbida, calda ed intrigante al palato, con richiami finali speziati, di liquirizia e pepe nero.
BICCHIERE CONSIGLIATO :	a tulipano.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Va servita a temperatura ambiente, ottima d'estate a 8-10°C.



Cantina di Venosa S.c.a r.l.

Via Appia – C.DA Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P. IVA 00102920766