

La Grappa l'Olio

Rosa del Golfo



GRAPPA ROSA DEL GOLFO

Qualificazione acquavite giovane di vinacce

Vinacce di uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera 10% provenienti dalla vinificazione del Rosa del Golfo e distillate immediatamente, senza insilamento

Distillazione impianto discontinuo di calderini a vapore

Gradazione alcolica 43%, ottenuta per riduzione degli originari 70-72% prima dell'imbottigliamento

Affinamento 7- 8 mesi in vasca di acciaio inox

Imbottigliamento riduzione del grado alcolico, refrigerazione a -15 °C, filtrazione a strati

All'occhio bianco cristallino con riflessi luminosi

Al naso profumo delicato, piacevole, persistente, gentile nell'armoniosità dei suoi complessi aromi

Al servizio temperatura ambiente, per assaporarne tutta la naturale fragranza. Meglio a 20 °C, per rivelarne tutto il patrimonio aromatico

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Qualificazione olio extravergine ottenuto per spremitura a freddo di olive selezionate, raccolte per brucatura a mano su reti

Olive tenuta Portulano (di proprietà aziendale)

Olive Cellina di Nardò, Ogliarola e Leccino

Acidità 0,30%

All'occhio verde con riflessi dorati, leggermente velato

Al naso profumo netto d'oliva, con tenui sentori erbacei

Al palato sapore fruttato di media percezione, con sentori di mela ed erba appassita, di lunga, piacevole, persistenza

Utilizzo gastronomico per condire verdure, carni, pesci, sia crudi sia in cottura