



MARCOROSSA

VITICOLTORE IN BORGOMASINO

Grappa di Erbaluce *passito*

Categoria: Grappa giovane

Vitigno di origine e provenienza: Erbaluce passito – Piemonte

Tipo di terreno: Collinare 260-300 m s.l.m. di media pendenza in terreno morenico

Sistema di Distillazione: Alambicco tradizionale piemontese a bagnomaria – discontinuo

Invecchiamento: 7 mesi in acciaio

Colore: Cristallino

Note olfattive: Frutta matura molto persistente, di cui prugna e uva passa

Sensazioni gustative: Fine, armonica e persistente

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18 °C

Curiosità: L'Erbaluce passito è l'ultima vinaccia ad essere distillata durante la campagna distillatoria annuale, in quanto la raccolta delle uve è tardiva e prevede un risposo sui caratteristici "Sulè" (solai) per l'appassimento prima della vinificazione. La caratteristica che più si può apprezzare è il giusto compromesso tra sapidità e rotondità.

