



# GRAPPA ABISSI

*Distillata dalle vinacce dei seguenti vitigni: Bianchetta genovese, vermentino, scimixia, ciliegio e granaccia.*

*Queste vinacce vengono assemblate e distillate con operazione immediatamente successiva alla vinificazione. L'alambicco utilizzato è in rame e la distillazione è effettuata a bagnomaria in diffusione d'acqua, metodo che consente una distillazione lenta tale da favorire le ottimali qualità organolettiche.*

*La grappa ottenuta viene affinata in recipienti d'acciaio per mantenere integra la sua tipicità.*

*Il profumo è estremamente complesso e ripropone nel suo insieme le fragranze delle vinacce dalle quali traspare una delicata ed elegante aromaticità.*

*Il sapore è caldo, possente e di interminabile lunghezza.*

## **Vitigni**

Bianchetta Genovese,  
Vermentino, Scimixia,  
Ciliegio, Granaccia