

GRAPPA TIPICA VALTELLINESE

GRAPPA NEBBIOLO

formato 70 cl e 20 cl

alc. 38% vol

La grappa Nebbiolo Pelsoni è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo della Valtellina.

La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e dal sapore deciso. Nel 2010 la grappa di Nebbiolo Pelsoni ha ottenuto l'importante riconoscimento, assegnato dall'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti), della medaglia di argento, nella categoria grappe giovani.



GRAPPA VALTELLINA SUPERIORE

formato 70 cl e 20 cl

alc. 43% vol

La zona di produzione del vino Valtellina Superiore DOCG comprende un'area estesa da va da Berbenno a Tirano.

La grappa Valtellina Superiore Pelsoni è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo della Valtellina.

La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e dal sapore deciso.



GRAPPA MAROGGIA

formato 70 cl e 20 cl

alc. 40% vol

La località Maroggia rientra nel territorio del Comune di Berbenno in Valtellina e precede la zona del Sassella.

Il vino Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento si fermò appunto a Maroggia dove trovò ospitalità e ristoro apprezzando in particolare il vino locale definendolo "firmum et dulce", ossia corposo ed amabile.

La grappa Maroggia Pelsoni è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo della Valtellina. La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e dal sapore deciso.



GRAPPA SASSELLA

formato 70 cl e 20 cl

alc. 42% vol

Il Sassella è la zona fra il Comune di Castione e il territorio ovest di Sondrio; un'area impervia e soleggiata, che comprende la rupe del santuario mariano della Sassella.

La grappa Sassella Pelsoni è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo della Valtellina.

La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e dal sapore deciso.



GRAPPA GRUMELLO

formato 70 cl e 20 cl

alc. 39% vol

Il Grumello è prodotto nel versante a nord-est di Sondrio e prende il nome dal castello che domina la vallata (fortezza del XIII secolo).

La grappa Grumello Piloni è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo della Valtellina.

La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e dal sapore deciso.



GRAPPA VALGELLA

formato 70 cl e 20 cl

alc. 41% vol

Il Valgella è la più vasta fra le sottozone e in passato il vino rosso che si otteneva veniva in gran parte destinato all'esportazione nella vicina Svizzera.

Il suo nome deriva dal latino Vallicula, ossia vallicella.

La grappa Valgella Piloni è ottenuta distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo della Valtellina. La grappa che si ottiene è limpida e trasparente, dal profumo intenso e dal sapore deciso.



GRAPPA SFORZATO BIANCA

formato 70 cl e 20 cl

alc. 43% vol

La grappa di Sforzato bianca è ottenuta distillando in piccole caldaie, a bagnomaria, vinacce valtelinesi utilizzate per produrre il vino Sforzato.

Da una vendemmia tardiva e da uve lasciate ad appassire sui graticci, si ricava un vino molto corposo, da meditazione.

Distillando le sue vinacce si ottiene così una grappa molto aromatica da gustare a temperatura ambiente.

