

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI E BARRIQUES

GRAPPA QUERCIA FRANCESE

formato 50 cl

alc. 40% vol

La Grappa della Fornace Pelsoni si ottiene distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo.

La grappa ottenuta è affinata per brevi periodi in botti di quercia francese in modo da conferire alla grappa un colore ambrato e un gusto morbido con note di vaniglia.



GRAPPA QUERCIA AMERICANA

formato 50 cl

alc. 40% vol

La Grappa della Fornace Pelsoni si ottiene distillando in piccole caldaie di rame, a bagnomaria, vinacce fresche di uve Nebbiolo.

La grappa ottenuta è affinata per brevi periodi in botti di quercia americana in modo da conferire alla grappa un colore giallo chiaro e un gusto morbido con note di vaniglia.



GRAPPA SFORZATO BARRICATA

formato 70 cl e 20 cl

alc. 43% vol

Questa grappa 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, lasciata invecchiare per alcuni anni in piccole botti di rovere di slavia, per esaltare al meglio il suo aroma ampio e armonioso. Da gustare a temperatura ambiente.

