

Grappa di Malvasia delle Lipari



Questo prodotto è ottenuto distillando le vinacce di Malvasia delle Lipari in piccole caldaiette in rame a vapore con sistema discontinuo come antica tradizione separando la testa e la coda, utilizzando solo il cuore.

Il prodotto ottenuto presenta le seguenti caratteristiche:

Olfatto: Intensità elegante con supporto etereo, floreale (rosa di siepe), iris, sambuco, fiori secchi di lavanda; poi sconfinata nel fruttato: papaia, uva passa, fichi secchi, miele di castagno e frutta caramellata. Tutto su un fondo di note vanigliate.

Gusto: Leggera nota speziata che ricorda la cannella dolce e una nota ammandorlata (Riascoltandola al palato ricorda le sensazioni del mandorlo di cologna veneta, ottenuto da mandorlato scelto, chiara d'uovo, e miele in un tutt'uno). È un'ottima grappa da conversazione.