



SAN NICOLÒ

Grappa di Verdicchio affinata in barrique

Vinacce

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc
Classico Superiore "San Nicolò"

Periodo di distillazione

Fine Ottobre

Sistema di distillazione

Discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

Affinamento

Carati di rovere da 225 litri per un periodo di 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, giallo ambra.

Profumo

Elegante, armonioso, pronunciato.

Sapore

Vena morbida, sentori di vaniglia e cacao.