

SULÉ



ORSOLANI
1894

ERBALUCE DI CALUSO GRAPPA

La **Grappa di Sulé** ha la particolarità di essere distillata in primavera, quando le vinacce del vino passito sono disponibili; questo obbliga il distillatore a riaprire la distilleria in un momento in cui non ci sono altre produzioni da svolgere, ma il risultato è talmente buono che questo raro distillato ricompensa in qualità tutta la fatica per realizzarlo.

DENOMINAZIONE	Grappa di Erbaluce D.O.C.G. passito
TIPOLOGIA	Grappa ambrata
VINACCE	100% Erbaluce di uve appassite

IN CANTINA

La **Grappa di Sulé** viene affinata almeno 6 mesi in botti di acacia. Questo periodo di riposo consente al distillato di armonizzarsi e di sviluppare un profilo sensoriale più equilibrato, contribuendo alla definizione delle sue sfumature aromatiche e alla sua morbidezza complessiva. Grado Alcolico 40%

DEGUSTAZIONI

La **Grappa di Sulé** si presenta con un colore ambrato, brillante e cristallino che anticipa un carattere caldo ed avvolgente. Il profumo è delicato, equilibrato e dominato da una leggera nota floreale e di frutta appassita, in particolare uva matura. Queste sensazioni aromatiche richiamano direttamente la materia prima da cui il distillato ha origine e ne esaltano la tipicità. Al palato, la **Grappa di Sulé** risulta morbida, calda, ben strutturata e sul finale leggermente secca. Tornano le sensazioni di frutta matura e candita.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire questa grappa a una temperatura tra i 16 e i 18 gradi. È particolarmente indicata come distillato da meditazione o in abbinamento a pasticceria secca e cioccolato fondente

FORMATI

0,50L

