DOMENIS 1898
crystal clear tradition

La fermentazione alcolica delle vinacce avviene nel mosto e quindi nelle cantine, processo che garantisce una materia prima ricca dei migliori elementi aromatici.
Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate anche per qualche mese, a partire dall'epoca della prima svinatura.

La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto per produrre una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici.
La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (50°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica.

INGREDIENTI: Vinaccia

COLORE: limpido e cristallino

PROFUMO: ricco e fine, rigoroso nei sentori

GUSTO: Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°