

# GRAPPA di NEBBIOLO da BARBARESCO

*Ricci*

Distillato di vinaccia fermentata di uve nebbiolo da Barbaresco. Calda e rotonda, di notevole corpo e armonia.

## CARATTERISTICHE VIGNETO

**Collocazione:** Comune di Barbaresco e Treiso;

**Vitigno:** Nebbiolo;

**Altitudine:** 250-350 m.s.l.m.;

**Esposizione:** sud, ovest;

**Origine geologica<sup>1</sup>:** Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

**Tipo di suolo<sup>2</sup>:** Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

**Densità d'impianto:** 4000-4200 ceppi di vite/ha superficie;

**Forma di allevamento:** contropalliera;

**Sistema di potatura:** Guyot.

## VINIFICAZIONE

Alla fine della fermentazione alcolica, con la svinatura, il vino è separato dalla vinaccia e quest'ultima è trasportata alla distilleria. Qui avviene il processo di distillazione dove, grazie al calore, si fanno evaporare e si concentrano l'alcol e le sostanze nobili presenti nella vinaccia. Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barriques* (225 L) e dura circa 120 mesi.

Infine, la grappa di nebbiolo da Barbaresco Ricci è imbottigliata e inviata alla commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Colore:** giallo dorato intenso, ambrato;

**Odore:** ampio e ricco con sentori che ricordano spezie dolci, vaniglia e tostatura;

**Sapore:** ricco, delicato, di notevole armonia e persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è ottima a fine pasto, per accompagnare il caffè o il cioccolato fondente e per la meditazione.

**Temperatura di servizio:** 18°C



<sup>1</sup> A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

<sup>2</sup> IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000