

FARNITO ACQUAVITE D'UVA



Ricavata da uve al pieno della loro maturazione provenienti da un vigneto situato sui colli del Valdarno.

Il mosto messo a macerare con le sue bucce a temperatura bassa, viene lavorato fresco di fermentazione in una distilleria artigianale non lontana dalla cantina.

Uve usate: 100% Sauvignon bianco.

Metodo di distillazione: distillata a vapore in alambicco discontinuo con caldaia del tipo a bagnomaria sottovuoto.

L'acciaio inossidabile e il rame utilizzati nella costruzione dell'alambicco favoriscono l'ottenimento di un distillato privo di vizi e la tecnologia del vuoto, grazie alle basse temperature di esercizio, esprime pienamente nel distillato l'aromaticità e la freschezza del vitigno.

Affinamento: questa acquavite si è compiuta di un lunghissimo affinamento in serbatoio di acciaio inossidabile che ha ottimizzato l'armonia delle sue caratteristiche organolettiche.

Aspetto visivo: cristallina in trasparenza e tonalità di colore.

Sensazioni olfattive: bouquet fresco e pulito con delicati sentori di fiori e frutta a bacca bianca.

Sensazioni gustative: morbida ed elegante scorre al palato priva di spigolature.

Sensazioni retro olfattive: la raffinata freschezza del bouquet si esprime al retro olfatto su toni di miele in cui percepiamo timide note di rosa.

Gradi : 40

Temperatura di servizio: 9°-11°C.

Bicchieri consigliato: tulipano di cristallo a stelo lungo.

Accostamenti : si presta a svariate interpretazioni che vanno dai classici abbinamenti con pasticceria a base di pasta di mandorle a sorprendenti esperienze con salumi affumicati. Classico è il consumo centellinato nelle conversazioni in fine pasto

