

MILLEPASSI

GRAPPA
DI BOLGHERI

Millepassi

ZONA DE PRODUCCIÓN

El aguardiente de orujo o Grappa de Millepassi se produce con los hollejos de las uvas de los viñedos de Donna Olimpia 1898 situados en Bolgheri (LI), que se encuentran en la costa del mar Tirreno, en terrenos franco arenoso formados en entorno continental, con impacto eólico y desbordamientos coluviales.

VIDUÑO

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot.

DESTILACIÓN

Se obtiene del orujo seleccionado, elaborado fresquísimo en la destilería y destilado inmediatamente durante el período de la cosecha. La destilación se efectúa en alambique discontinuo a baño maría, lo que permite capturar todas las características



particulares y destacadas de la materia prima utilizada.

CRIANZA EN MADERA

La Grappa reposa durante al menos 3 años en barricas pequeñas de roble, previamente utilizadas por el Bolgheri Superiore Millepassi.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Grappa austera, de gran cuerpo, con bastante alcohol, llena de aromas y ésteres adquiridos con el envejecimiento. De la madera ha absorbido un color claro y una nota de tostado que amplifica el "bouquet". Es grappa de espesor y armonía.

ORIGEN DEL NOMBRE

El nombre Millepassi proviene de "Miliun" medida itineraria romana, que corresponde a mil pasos (1.480 m) y se atribuyó a la finca, ya que la antigua Via Emilia la atravesaba.

