

MILLEPASSI

GRAPPA
DI BOLGHERI

Millepassi

ZONE DE PRODUCTION

La Grappa Millepassi est obtenue à partir des marcs de raisin provenant des vignobles du domaine de Donna Olimpia 1898, à Bolgheri (LI) situé sur la côte de la mer Tyrrhénienne sur un sol sablonneux, et sédimenteux.

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot.

DISTILLATION

Obtenu par des marcs sélectionnés et distillés immédiatement après la vendange. La distillation se fait à l'aide d'un alambic discontinu à bain-marie, qui permet de capturer les différentes et importantes caractéristiques de la matière première utilisée.

ÉLEVAGE EN BOIS

La grappa est laissée reposer pendant trois ans en petits fûts

de chêne, utilisés précédemment pour le Bolgheri Superiore « Millepassi ».

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Grappa austère, corps puissant, alcool équilibré, riche de parfums, son vieillissement en fût de chêne lui a donné une légère couleur ambré et des notes grillées qui amplifient le bouquet. C'est une Grappa d'épaisseur et harmonieuse.

GADATION ALCOOLIQUE

42% vol

ORIGINE DU NOM

Millepassi est produit à partir de vignes situées à Bolgheri, dans la localité Migliarini; le nom dérive de « milium », mesure itinéraire romaine, correspondant à un millier de pas (1480 mètres), et avait été attribué au domaine parce qu' il était traversé par l'ancienne Via Emilia.

