

MILLEPASSI

GRAPPA
DI BOLGHERI

Millepassi

ZONA DI PRODUZIONE

La Grappa Millepassi è ottenuta dalle vinacce di uve provenienti dai vigneti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso, formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon
Petit Verdot-Merlot.

DISTILLAZIONE

Ottenuta da vinacce selezionate, conferite freschissime in distilleria e subito distillate nel periodo della vendemmia.

La distillazione avviene con apparecchio discontinuo a bagnomaria, che permette di cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizzata.

AFFINAMENTO IN LEGNO

La grappa è lasciata riposare 3 anni in piccoli fusti di rovere utilizzati precedentemente per il Bolgheri Superiore "Millepassi".

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Grappa austera, ricca di corpo, giustamente alcolica, ricca di profumi ed esteri acquisiti con l'affinamento; dal legno ha assorbito un lieve colore ed una nota tostata che ne amplifica il "bouquet". È grappa di alto spessore ed armoniosa.

GRADO ALCOLICO

42% vol.

ORIGINE DEL NOME

Millepassi: il nome trae origine da "millium", misura itineraria romana, corrispondente a mille passi (m 1.480), ed era stata attribuita al podere, perché veniva attraversato da un'antica strada romana.




DONNA OLIMPIA 1898
BOLGHERI