

# Marchesi Gondi Grappa

**Etichetta:**

Marchesi Gondi Grappa

**Area di produzione:**

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine di circa 300 metri s.l.m., nei 13 ettari di vigneto specializzato di Sangiovese, Colorino e Cabernet.

**Tipologia:**

Grappa

**Primo Anno di imbottigliamento:**

1996

**Uvaggio:**

Vinacce di Sangiovese, Colorino e Cabernet.

**Tipologia di allevamento:**

Cordone speronato.

**Terroir:**

Terreni galestrosi e argillosi con sedimenti calcarei.

**Storia:**

Bernardo Gondi è stato sempre affascinato dai distillati, infatti alla Tenuta Bossi nell'800 si produceva uno dei migliori cognac italiani. Poiché la legislazione italiana per quanto concerne la distillazione è complicata, ci affidammo alla Bonollo per produrre un distillato con le nostre vinacce.

**Fermentazione e Invecchiamento:**

La grappa è l'acquavite ottenuta per distillazione diretta delle vinacce (bucce e acini dopo la separazione dal mosto interamente o parzialmente fermentato), che entrano nell'alambicco. Sostanzialmente la distillazione è il processo fisico-chimico che permette, attraverso il riscaldamento, di vaporizzare componenti volatili fra cui l'acqua e l'alcol, di separarle e di recuperare in forma liquida mediante la ricondensazione prodotta per effetto della riduzione della temperatura.

**Potenziale d'invecchiamento**

30 anni ed oltre.

**Vista:**

Bianco trasparente.

**Olfatto:**

Presenta una grande freschezza ed eleganza con note floreali di violette e frutti rossi. Chiude leggermente con note erbacee.

**Gusto:**

E' morbida e rotonda con finale di ginepro e fruttato.

**Titolo alcolometrico:**

42,0%

**Abbinamento:**

Liquore da meditazione, abbinabile con cioccolatini, maron glacé.