



TENUTA
ENZA LA FAUCI



grappa
di
OBLÌ

affinata in barrique

**RISULTATO DI ACCURATA DISTILLAZIONE A VAPORE
DEL BLEND DI VINACCE PROVENIENTI DALLA
PRODUZIONE DI OBLÌ FARO DOC**

Vinacce: Prodotto ottenuto dalla distillazione delle nostre vinacce diraspate di uve atte alla produzione di Oblì Faro Doc che appena svinate vengono condotte in distilleria

Vitigni: Nerello mascalese, Nocera, Nerello cappuccio, Nero d'Avola.

Distillazione: grappa distillata lentamente in alambicco discontinuo in rame con riscaldamento a bagnomaria

Affinamento: almeno 18 mesi in piccole barrique di rovere.

Caratteristiche organolettiche: profumo elegante accompagnato da un complesso aromatico ampio e armonico. Le note ed affinità portano a sentori e profumi dei Grandi Cognac Francesi

Colore: Ambrato intenso

Grado alcolico: 42% vol

Temperatura di servizio: 16°C

Accostamenti: Servita in tulip o balloon, va accompagnata da un buon cioccolato fondente almeno 80% o da frutta secca