



## GRAPPA DI TURRIGA

### LE GRAPPE

#### CLASSIFICAZIONE

Acquavite di vinacce da uve selezionate.

#### PROVENIENZA

Tenuta Turriga in agro di Selegas-Piscina Trigus, 230 metri sul livello del mare.

#### SUOLO

Calcareo medio, poco ciottoloso, sassoso, strati rocciosi disgregati.

#### UVAGGIO

Vinacce Cannonau, Bovale, Carignano e Malvasia nera della vinificazione del Turriga.

#### CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.

#### VENDEMMIA

Manuale, prime ore del mattino.

#### DISTILLAZIONE

A bagnomaria lenta.

#### CARATTERISTICHE

Colore: incolore, cristallina.

Olfatto: elegante.

Gusto: morbido e vellutato.

#### CONSERVAZIONE

Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale.

#### SERVIZIO

Bicchieri piccolo a tulipano con svasatura sull'orlo, temperatura 10 °C.

#### FORMATO

0,50 L

#### CLASSIFICATION

Eau-de-vie from the pomace of selected grapes.

#### PLACE OF ORIGIN

Turriga estate in the countryside of Selegas-Piscina Trigus, 230 metres above sea level.

#### SOIL

Medium limestone composition, few pebbles, loose rocky layers.

#### GRAPE VARIETIES

Pomace of Cannonau, Bovale, Carignano and Malvasia Nera from Turriga vinification.

#### CLIMATE

Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.

#### HARVESTING

By hand, in the early morning.

#### DISTILLATION

Slow bain-marie.

#### TASTING NOTES

Colour: Colourless, crystalline.

Nose: Elegant.

Palate: Mellow and velvety.

#### STORAGE

Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.

#### SERVING

Small, tulip-shaped goblet with slightly flared rim, serving temperature 10 °C.

#### SIZE

0.50 lt