





GRAPPA DI UVA DURELLA

La nostra curiosità ci ha portato a sperimentare a 360 gradi il potenziale del nostro vitigno autoctono, e così abbiamo pensato alla grappa di durella che ci è sembrata qualcosa di esclusivo, non avendola mai trovata prima in commercio. Le vinacce vengono selezionate direttamente in cantina, al momento della svinatura e immediatamente conservate in appositi contenitori stagni.

La conservazione della vinaccia è fondamentale per il corretto proseguimento della fermentazione e del successo della successiva distillazione.

Così che si mantengano le caratteristiche e la tipicità della materia prima da cui sono originate.

Uvaggio: Durella 100%

Vigneti: Val Del Chiampo, 450 m s.l.m., esposizione est / sud-est

Terreno: Vulcanico (tufo, basalto, marmo)

Formati disponibili: 0.50lt e 0.35 lt in confezioni singole

Our curiosity led us to fully experience the potential of our native vine, and so we thought of durella grappa which seemed to us something exclusive, having never found it on the market before. The pomace is selected directly in the cellar, at the time of racking and immediately stored in special watertight containers. The conservation of the marc is essential for the correct continuation of fermentation and the success of the subsequent distillation. So that the characteristics and typicality of the raw material from which they originate are maintained.

Grape: Durella | 00%

Vineyard: Val Del Chiampo, 450 meters above sea level,

east / southeast exposure

Terroir: Vulcanic (tuf, basal, murm)

Available in: 0.50lt and 0.35lt in single packs



Via Pieve, 101 - 36072 Chiampo (VI) P.IVA / C.F. 03773710243 - R.E.A. Vicenza n. 352757 Tel/fax: +39 0444 624538

info@sacramundi.it - www.sacramundi.it