



# SELVAROSSA

## GRAPPA DI PRIMITIVO

### VINACCE

Le vinacce di Primitivo, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con "GrappaSystem", un sistema grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati.

"GrappaSystem" garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, all'interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno.

Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di frutti di bosco, di viola, liquirizia e un delicato aroma erbaceo. In bocca si presenta vigorosa, asciutta, insolita. Distillato ottimo per concludere una cena sontuosa. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza.

### DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo a bagnomaria. Questo sistema consiste nel riscaldamento d'acqua in un intercapedine che a sua volta riscalda la vinaccia presente nell'alambicco. Tale procedimento di distillazione influisce favorevolmente sulla qualità dell'aroma sotto il controllo di mastri distillatori che determinano così l'estrapolazione delle caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno. Il risultato finale si presenta vigoroso, con una forte personalità, tanto da far definire questo distillato a "concezione artigiana".

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 38% vol.



### MARC

The pomace of Primitivo, right from their arrival in the distillery, is treated and preserved with "GrappaSystem", a system thanks to which it is possible to give life to a controlled fermentation obtained with the addition of selected oenological yeasts.

"GrappaSystem" also guarantees the preservation of the pomace in an ideal, healthy environment with the right pH level, inside food grade plastic film tunnels, at high pressure and in the absence of oxygen.

This is the secret that allows the pomace to keep the aromas intact even for several weeks, in a completely natural way.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The olfactory sensations are intense, recalling notes of wild berries, violets, licorice and a delicate herbaceous aroma. In the mouth it is vigorous, dry, unusual. Excellent distillate to conclude a sumptuous dinner. To fully appreciate its aromas, we recommend tasting it in medium-sized tulip-shaped glasses.

### DISTILLATION

The pomace is distilled in discontinuous copper plants in a bain-marie. This system consists in heating the water in a cavity which in turn heats the pomace present in the still. This distillation procedure favorably affects the quality of the aroma under the control of master distillers who thus determine the extrapolation of the typical aromatic characteristics of the vine. The final result is vigorous, with a strong personality, so much so that this distillate is defined as an "artisan conception".

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 38% vol.