

DISTILLATO DI GRAPPA ALLE OLIVE

Da un antico ricettario dei monaci basiliani della Terra d'Otranto rivive una grappa unica nel suo genere, di sapore e corposità che non ha eguali. La ricetta è stata rinvenuta in alcuni fogli pergamenacei casualmente rinvenuti in un vecchissimo frantoio ipogeo, databile intorno al XVIII secolo. Il manoscritto riferisce di un elisir alle olive sperimentato con successo e prodotto da monaci ...un segreto custodito nel tempo che diventa ora un delizioso liquore alla portata dei più fini intenditori.



Origine della grappa: grappa trentina di vinaccia mista

Varietà delle olive: Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina

Processo di produzione: infusione di olive in distillato di grappa con aggiunta di zucchero

Processo di conservazione: senza conservanti in quanto la base alcolica del prodotto lo stabilizza e lo mette al sicuro da qualsiasi aggressione microbiologica

Consigliato: freddo o a temperatura ambiente, come digestivo ma anche lontano dai pasti, scoprendo un abboccato sorprendentemente ricco di profumi e freschezza

Gradazione: 40 % vol.

FORMATI:

Bottiglia romboidale in vetro da 0,50 lt----- 6 pz per cartone