GRAPPA DI AGLIANICO

RISERVA 2007

All'interno dei 1000 mq la temperatura è di 15 gradi; nei locali asettici sono disposti oltre 50 serbatoi e autoclavi tra fermentazione e stoccaggio, costruiti con delicatezza in acciaio fiorettato. Essi sono collegati in rete con la nostra moderna centrale frigo, da cui controlliamo costantemente la temperatura del mosto in fermentazione e del vino in generale durante le varie fasi di maturazione. La linea di imbottigliamento permette di imbottigliare, etichettare ed incapsulare 2000 bottiglie all'ora.

Dopo un breve o lungo affinamento in vetro,
il vino è finalmente pronto per lasciare la nostra cantina
e arrivare sulle vostre tavole.