

Grappa di Sforzato di Valtellina



Dalle vinacce delle migliori uve selezionate per la produzione dello Sforzato di Valtellina Docg si ottiene questa fine grappa, distillata da Alessandro Comar con impianto tradizionale discontinuo a piccole caldaie a vapore del 1938. La lenta introduzione del vapore e la colonna unica con intercapedine d'acqua fredda permettono di ottenere un distillato capace di conservare la finezza, l'equilibrio e i profumi delle uve lasciate appassire prima della vinificazione dello Sforzato. La distillazione è stata effettuata entro 24 ore dalla torchiatura delle uve regalandoci, dalla vendemmia 2008, complessivamente 1530 bottiglie.