

## I III RE - Schioppettino

Grappa invecchiata barricata  
40% vol.



**Bibenda 2025**  
5 grappoli



**WWSA 2022**  
Gold Medal



**IWSC 2023**  
Silver Medal



**Falstaff Spirits  
Special 2021**  
92 Punkte



**Mediterraneo Packaging 2021**  
Premio Mediterraneo  
Packaging



**Vitaly Design Int'l  
Packaging Competition 2020**  
Etichetta d'Argento

### Materie prime

Vinaccia di Schioppettino

### Invecchiamento

Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese

### Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Schioppettino vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono conservate e lavorate separatamente. La distillazione avviene in impianto discontinuo in rame a 8 alambicchi, a vapore diretto. Segue un'attenta selezione delle partite vocate all'invecchiamento e la loro messa a riposo nelle piccole botti. La "trasformazione" del distillato avviene a 40° alcolici per accentuarne la delicatezza. Grappa ambrata con sensazioni fini di essenze legnose all'olfatto. Al gusto morbida e intensa sensazione vanigliata. Il retrogusto di frutta esotica è piacevole, intenso e prolungato.

Schioppettino, nobile vitigno autoctono che, grazie alla passione, alla sapienza e alla pazienza dei nostri mastri distillatori, è stato incoronato uno dei Re indiscussi della nostra produzione. Prezioso distillato che racconta storie lontane udite nel silenzio della barriera. Al palato intesa e morbida sensazione vanigliata che lascia il posto ad un retrogusto piacevole di tostatura, intenso e prolungato.



### Formati e confezioni



70cl

