



TENUTA LA GHIAIA

Aquavitae



Zona di produzione La Spezia

Distillatore Distilleria Nannoni - Priscilla Occhipinti

Distillazione a vapore in selezione entro le 24 ore successive alla svinatura; impianto di tipo discontinuo con colonne in rame a basso grado e vapore indiretto.

Caratteristiche organolettiche

Categoria acquavite di vino bianca

Colore limpido, trasparente

Profumo fresca e garbata, con note fresche di frutta fresca e fiori.

Sapore conferma al palato le sensazioni gustative, lasciando un retolfatto molto persistente ed equilibrato.

Analisi chimica gradazione alcolica ml/100 ml: 42,00

La distillazione di questa acquavite è stata effettuata con l'impianto di distillazione creato da Gioacchino Nannoni, Maestro distillatore fondatore dell'azienda, e perfezionato negli anni insieme al suo discepolo Priscilla Occhipinti. Si tratta di una distillazione discontinua con colonna in rame a basso grado e vapore indiretto; un metodo che richiede la continua presenza del Maestro distillatore nel corso della lavorazione e che permette il rispetto della materia prima non procedendo ad una rettifica spinta ma lasciando al distillato tutti i suoi pregi, cosa possibile solo per chi lavora esclusivamente materie prime eccellenti.

Tutte le operazioni sono controllate dal Maestro distillatore Priscilla che per ogni cotta effettua personalmente il taglio delle teste e delle code, lasciando solo al cuore del distillato.

La distilleria Nannoni non ha volutamente sottoposto l'acquavite ad invecchiamento proprio per mantenerne inalterati tutti i profumi del vino Colli di Luni.