



ORNELLAIA

ELIGO DELL'ORNELLAIA GRAPPA RISERVA

Eligo dell'Ornellaia - Grappa Riserva, élaborée à partir de marc de raisin d'Ornellaia et élevée exclusivement en barriques Ornellaia, illustre toute l'importance d'un processus de sélection rigoureux dans le vignoble et au chai, pour la distillation d'une Grappa de qualité supérieure.



Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva illustre la philosophie d'Ornellaia selon laquelle un processus de sélection rigoureux dans le vignoble, et ensuite à chaque étape du processus de production, est fondamental pour créer la meilleure qualité possible.

A l'arrivée de l'automne, les vins d'Ornellaia sont mis en fûts de chêne français en vue de leur vieillissement et le marc frais est transporté dans une distillerie artisanale nichée au cœur de la campagne toscane. Ici, la Maître-Distillateur applique son savoir-faire unique et capte le cœur aromatique délicat des pellicules de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

Une fois soigneusement distillée dans de petits alambics en cuivre, la grappa est vieillie pendant au moins 3 ans dans les fûts d'Ornellaia (le double du temps nécessaire pour obtenir le statut de Riserva) avant d'être assemblée à d'anciennes réserves millésimées pour obtenir une profondeur et un caractère supplémentaires. La distillation, le vieillissement, l'assemblage et l'embouteillage dans la même distillerie constituent la garantie d'une Grappa véritablement artisanale.

Avec ses arômes doux, sa texture soyeuse et sa belle robe dorée, Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva se distingue par son style et ses origines uniques, une Grappa inspirée par la nature et élaborée par l'homme.