



ORNELLAIA

ELIGO DELL'ORNELLAIA GRAPPA RISERVA

Eligo dell'Ornellaia - Grappa Riserva è ottenuta dalle vinacce di Ornellaia e invecchiata esclusivamente in botti di proprietà dell'azienda; il rigoroso processo di selezione delle uve nel vitigno e nella fase di produzione è fondamentale per la distillazione di questa Grappa di qualità superiore.



Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva è espressione della filosofia di Ornellaia, secondo cui un processo rigoroso di selezione delle uve nel vigneto e in ogni fase della produzione sono fondamentali per creare la migliore qualità possibile.

Con l'arrivo dell'autunno, dopo che i vini dell'Ornellaia sono stati trasferiti nelle botti di rovere francese per l'affinamento, le vinacce vengono affidate a una distilleria artigianale nel cuore della campagna toscana. Qui il mastro distillatore, forte delle proprie competenze, estrae il delicato cuore aromatico dalle bucce di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Dopo la paziente distillazione in piccoli alambicchi di rame, la grappa viene affinata per almeno tre anni - un tempo doppio rispetto a quanto previsto per ottenere una Grappa Riserva - nelle botti di proprietà di Ornellaia. Viene poi assemblata con le riserve delle annate precedenti per ottenere maggiore ampiezza e carattere. Per garantirne l'artigianalità, la grappa è distillata, assemblata e imbottigliata nella stessa distilleria.

Con i suoi aromi, la trama setosa e le splendide sfumature dorate, Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva si distingue per l'origine e lo stile unici, ispirati alla natura e perfezionati dall'uomo.