

PIETRATORCIA
GRAPPA



GRAPPA PIETRATORCIA



Processo produttivo

La Grappa Pietratorcia si presenta come novità assoluta nella tradizione enologica isolana. Frutto di sapienti sperimentazioni aziendali nella scelta della materia prima e di distillatori bravi a valorizzarne la qualità, questa grappa completa la gamma Pietratorcia diventandone un vero fiore all'occhiello.

Le uve Biancolella e Forastera, arricchite con le uve passite Viognier e Malvasia di Candia Aromatica, delicatamente diraspate e pressate per i processi produttivi aziendali, vengono raccolte in recipienti ermetici favorendo le fermentazioni nobili in ambiente acido. I prodotti così lavorati vengono affidati alle sapienti mani dei distillatori trentini del lago di Santa Massenzia, Francesco Poli & figli, che ne curano con grande maestria la distillazione a bagnomaria.

Dopo un breve periodo di affinamento del prodotto in piccole vasche la grappa viene, infine, posta in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Il pregio principale di questo prodotto è la sua assoluta tipicità con un profilo aromatico che in tutto e per tutto richiama gli odori ed i sapori mediterranei dell'isola d'Ischia.

La Grappa Pietratorcia si rivela un prodotto di grande morbidezza; sono prepotenti ed eleganti gli aromi speziati e floreali che si armonizzano finemente con sentori di frutta secca e miele a formare un bouquet avvolgente e accattivante anche al palato dove la terra di Tifeo si fa ancora sentire per la piacevole sapidità.

Il posto della grappa è a tavola abbinata con dolci secchi e/o comunque a fine pasto, anche se può regalare sensazioni piacevoli ad accompagnare da sola conversazioni e distensive letture.

Production process

Grappa Pietratorcia is the newest product in the island's wine-making tradition. This grappa, which is the result of the company's skillful experimentation with raw materials and of its expert distillers who are capable of enhancing its quality, completes the Pietratorcia range and has become one of the company's star products.

Biancolella and Forastera grapes, which are enhanced with Viognier and Malvasia di Candia Aromatica dried grapes then gently stripped and pressed through specific production processes, are sealed in vats and left to ferment in an acidic environment to favor noble fermentation. The resulting product is then entrusted to Francesco Poli & Sons, who skillfully supervise the bain-marie distillation process. After a brief aging phase in small vats, the grappa is bottled.

Organoleptic characteristics

The main strength of this product is its unique aroma that elicits the Mediterranean fragrances and flavor of the island of Ischia.

Grappa Pietratorcia is smooth and elegant, profuse with strong spicy and floral notes that subtly blend with hints of nuts and honey, creating a sensuous bouquet that pleases the palate and a delicious flavor that evokes the beautiful land of Tifeo.

Grappa Pietratorcia is ideal when served with biscuits and sweets or after a meal. It is also marvelous to drink while conversing with friends or settling down with a good book.

