



GRAPPA “JANUS” di FIANO DI AVELLINO



La Grappa Janus di Fiano di Avellino è una grappa di qualità, ed è ottenuta da un processo di distillazione artigianale. Viene ottenuta dalla distillazione delle nobili vinacce dall'omonimo vitigno delle uve di nostra proprietà. Il processo di distillazione è a vapore in discontinuo con doppio passaggio in caldaia e bagnomaria a bassa temperatura. Si alternano profumi intensi di fiori bianchi e frutta esotica in piena maturazione, per finire un'inequivocabile sapore di mallo di nocciola vanigliata con punte di delicata liquirizia in purezza. Dal sapore finissimo, dalle molteplici sfumature delicate, presenta un corpo piano, armonico e strutturato dal retrogusto lungo e persistente. Perfetta per il dopo pasto, va servita a temperatura ambiente. Può essere anche usata come ingrediente in molti cocktail. Il nobile distillato viene fatto maturare in piccoli carati di gelso e ciliegio per almeno 12 mesi per essere bevuta dopo un'ulteriore maturazione in bottiglia di 3 mesi.