

MAGNIFICA

GRAPPA DI NERO D'AVOLA IN PUREZZA, AFFINATA IN BARRIQUES

L'eleganza che inebria

Magnifica è una grappa elegante ed armoniosa. Ricca di aromi e profumi, esprime l'anima della Sicilia, perché ottenuta dalla selezione delle migliori vinacce di Nero d'Avola, vitigno principe di questa terra. Alla generosità della natura si unisce la sapienza dei Mastri distillatori, che seguono con attenzione ogni fase della produzione, un legame speciale tra uomo e natura che rende Magnifica una grappa di elevato pregio. Grappa morbida e inebriante, la sua pregevolezza viene esaltata dall'affinamento attraverso tre passaggi in tipiche barriques, che hanno 'custodito' precedentemente i vini siciliani più tipici e prestigiosi impregnandosi del loro carattere più genuino. In questa evoluzione sta il segreto della ricercatezza e del particolare profumo di Magnifica.

Colore

Giallo paglierino.

Olfatto

Si riconoscono frutti di bosco, dal lampone al ribes, per passare alla fragola e alle note floreali della rosa con sentori di vaniglia.

Gusto

Ben strutturata, calda, pulita, con tendenza ad asciugare il palato.

Retrogusto

In bocca presenta un'apertura alle note floreali dei petali di rosa, di fragola e mora, su un finale di mandorla amara.

La temperatura ideale di degustazione è intorno ai 16 - 18° C.

Nero d'Avola Grappa barrique-aged purity.

Inebriating elegance

Magnifica is an elegant, harmonious grappa. Rich in fragrance and aroma, it fully expresses the soul of Sicily because it is made from the pomace of Nero d'Avola grapes, the quintessential variety of this land. In Magnifica, Nature's generosity unites with the artistry of Master distillers, who carry out each step of the production process with painstaking attention. This special bond between Man and Nature



Vanilla Planifolia

makes Magnifica a truly magnificent grappa. Soft and inebriating, Magnifica's superior qualities are further enhanced by the ageing process, which occurs during three transitions in barriques that previously held the most typical, prestigious Sicilian wines and were therefore impregnated with their genuine character. It is in this evolution that lies the secret of Magnifica's rare finesse and unique fragrance.

Colour

straw-yellow

Aroma

Clearly recognisable wild berries, from raspberry to currants, then a fade to strawberry and floral hints of rose with vanilla overtones.

Palate

Well-structured, warm, clean, tending to dry the palate.

Finish

Mouth feel opens on the floral notes of rose petals, strawberry and blackberry, with a closing touch of bitter almond.

Ideal tasting temperature is about 16 - 18° C.

Vendemmia 2003

Le vinacce, ottenute da uve Nero d'Avola, sono state selezionate, controllate e garantite da un sistema di tracciabilità di prodotto, e sono state conferite dalle seguenti Aziende:

2003 Harvest

The pomace obtained from Nero d'Avola grapes is selected, controlled and guaranteed by a product traceability system, and was supplied by the following wineries:

Case Vinicole di Sicilia Spa,
Casteldaccia (PA);

C.S. Castel Di Maranfusa,
San Cipirrello (PA);

C.S. Colomba Bianca Scarl,
Mazara del Vallo (TP);

C.S. La Vite, Partanna (TP);

C.S. Paolini, Marsala (TP);

Eredi di Andrea Agueci,

Salemi (TP);

Firriato Industria Vinicola Spa,
Paceco (TP);

Fondo Antico Srl,

Rilievo (TP);

Manzo Valentino,

Casa Santa Erice (TP);

Silene Srl,

Sambuca di Sicilia (AG).