

*L'espressione artigianale
della Grappa*

Grappa Veneta

tipologia/category: Grappa giovane / White Grappa
gradazione/alcohol cont.: 40 % vol.
capacità /capacity (cl.): 70 / 100
codice/code: 1052 / 1051

La produzione di questa grappa segue il tradizionale metodo di distillazione a vapore in alambicchi di rame. Questo tipo di lavorazione permette di far emergere i profumi tipici della vinaccia e a rendere morbido il sapore del distillato. Per l'ottenimento di questa grappa utilizziamo vinacce provenienti da frutto in prevalenza a bacca bianca.

The production of this grappa follows the traditional method of steam distillation in copper stills. This process exhales the typical aromas of the marc and softens the flavour of the resulting distillate. For the production of this grappa we use white grape skins exclusively.



Profumo/Scent: fine, sentori fiori bianchi freschi / *fine, hints of white flowers* ■■■□□
Struttura/Body: morbida, fragrante, persistente / *smooth, fragrant, persistent* ■■■■□