

GRAPPA DI PROSECCO DEL NONNO GINO



La grappa è l'espressione di una cultura e di una tradizione millenaria che consiste nell'estrazione di ciò che di buono ancora vi è nei residui della lavorazione del vino come le vinacce che, nelle abili mani dei maestri distillatori, diventano materie prime di qualità da nobilitare sapientemente per la produzione della nostra acquavite nazionale. La grappa è un distillato unico nel suo genere. Italiana per nome, tradizione e per legge. Un distillato dal colore cristallino e dal profumo intenso, perfetto dopo i pasti e nei momenti di meditazione. Può anche essere usata in cucina, sia per creare dei deliziosi secondi piatti, sia per preparare dei dolci. È protagonista del caffè corretto, originario dell'Italia settentrionale, nato tra i lavoratori per combattere il freddo e con il tempo è entrato a far parte della tradizione. Dedicata a nonno Gino, padre di Settimo e fondatore dell'azienda Pizzolato, che era sempre solito terminare i suoi pasti con un bicchierino di grappa.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Grado alcolico	40% vol
Colore	Cristallino
Profumo	Intenso
Sapore	Delicato

Abbinamenti

Perfetta in momenti di meditazione, a fine pasto, eventualmente con il caffè. In cucina, può essere usata per creare raffinati fondi di cottura al sapore di grappa o per preparare alcune creme dolci aromatiche.

Temperatura di Servizio

Non superiore a 10 - 12° C

Note

Il contenuto di alcool è elevato: consumare responsabilmente