

LINEA GRAPPA COTTABOS



[vc_row][vc_column][vc_tta_tabs][vc_tta_section

title="Moscato di Siracusa"

tab_id="1572531845972-61385152-5289"][vc_column_text]U

na linea di grappe monovitigno di elevato pregio, un'armonica sinfonia di aromi e profumi, che riportano i sensi alle atmosfere dolci e sensuali dei simposi dionisiaci ove si soleva giocare a Cottabos in onore del dio Dionisio .

Il segreto dell'eccellenza di questi distillati sta nelle vinacce dei vitigni autoctoni più rari e prestigiosi della Sicilia : il Moscato di Siracusa, lo Zibibbo di Pantelleria , la Malvasia delle Lipari, e nel metodo di produzione, quello artigianale della distillazione con alambicco discontinuo a "Vinacce emerse". Le grappe Cottabos sono l'espressione raffinata ed elegante della Sicilia , di miti e passioni antiche.

Profumo

Si presenta ricco di sensazioni e sfumature che spaziano dalla frutta candita all'uvetta passa, dalla vaniglia alla rosa, dall'albicocca al glicine.

Gusto

Si presenta morbida ,con buon equilibrio alcolico.

Retrogusto

In bocca è un concentrato di rosa, vaniglia, uvetta passa, frutta candita e mix di fiori bianchi.

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

.

[/vc_column_text][vc_tta_section][vc_tta_section

title="Malvasia delle Lipari"

tab_id="1572531859130-99dcb948-1d90")][vc_column_text]U

na linea di grappe monovitigno di elevato pregio, un'armonica sinfonia di aromi e profumi, che riportano i sensi alle atmosfere dolci e sensuali dei simposi dionisiaci ove si soleva giocare a Cottabos in onore del dio Dionisio.

Il segreto dell'eccellenza di questi distillati sta nelle vinacce dei vitigni autoctoni più rari e prestigiosi della Sicilia : il Moscato di Siracusa, lo Zibibbo di Pantelleria , la Malvasia delle Lipari, e nel metodo di produzione, quello artigianale della distillazione con alambicco discontinuo a "Vinacce emerse". Le grappe Cottabos sono l'espressione raffinata ed elegante della Sicilia , di miti e passioni antiche.

Profumo

La rosa e la vaniglia predominano in questo prodotto,lasciando comunque spazio a sentori di vinaccia umida,note di cipria,talco e frutta estiva .

Gusto

Al palato si presenta morbida,con buon equilibrio alcolico che ben lubrifica le pareti della bocca.

Retrogusto

Una volta entrata in bocca presenta sentori di ciliegie sotto spirito,fico secco e noce. Finisce lunga su un letto di rosa selvatica.

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

[/vc_column_text][vc_tta_section][vc_tta_section
title="Zibibbo di Pantelleria"

tab_id="1572531866102-173e8407-

b0a6"][vc_column_text]Una linea di grappe monovitigno di elevato pregio, un'armonica sinfonia di aromi e profumi, che riportano i sensi alle atmosfere dolci e sensuali dei simposi dionisiaci ove si soleva giocare a Cottabos in onore del dio Dionisio .

Il segreto dell'eccellenza di questi distillati sta nelle vinacce dei vitigni autoctoni più rari e prestigiosi della Sicilia : il Moscato di Siracusa, lo Zibibbo di Pantelleria , la Malvasia delle Lipari, e nel metodo di produzione, quello artigianale della distillazione con alambicco discontinuo a "Vinacce emerse". Le grappe Cottabos sono l'espressione raffinata ed elegante della Sicilia , di miti e passioni antiche.

Profumo

L'apertura al naso offre spunti per riconoscere bergamotto, fico d'india ,dattero, per poi passare a mandorla dolce e vaniglia.

Gusto

Al palato si presenta morbida, con buon equilibrio alcolico che ben lubrifica le pareti della bocca.

Retrogusto

All'ingresso in bocca fanno la loro presenza il fico ed i fiori d'arancio,per finire su un letto di fiori di bermamoto.

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

.[/vc_column_text][vc_tta_section][vc_tta_tabs][vc_column][
/vc_row]