

LINEA PRESTIGE



Grappa di Amarone Oro

Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Valpolicella.

Maturazione delle Uve: Settembre /Ottobre.

Appassimento: Da Novembre a Gennaio.

Periodo Distillazione: Da Gennaio a Febbraio.

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto.

Stoccaggio: Piccole Barriques Rovere 2 anni.

Affinamento: Trenta giorni in bottiglia prima della commercializzazione.

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, sostanze tanniche e centinaia di componenti

infinitesimali come alcoli superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: 45% Vol.

Esame Organolettico: Grappa Ambrata vellutata e Piena.

Temperatura di Servizio: 17°/18°C

Tenuta all'invecchiamento: Illimitata.

Grappa di Amarone invecchiata 2 anni in barrique, si caratterizza per il suo colore oro intenso, per un profumo etereo ed un perfetto equilibrio testimonianza di una conservazione in pregiate barrique.

Grappa in grado di sorprendere ed appassionare anche gli intenditori più esigenti.

Grappa di Amarone Bianca

Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Valpolicella.

Maturazione delle Uve: Settembre /Ottobre.

Appassimento: Da Novembre a Gennaio.

Periodo Distillazione: Da Gennaio a Febbraio.

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto.

Stoccaggio: Serbatoi acciaio inox 12 mesi

Affinamento: Trenta giorni in bottiglia prima della commercializzazione.

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, Sostanze tanniche e centinaia di componenti infinitesimali come alcoli superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: 45% Vol.

Esame Organolettico:

Grappa perfettamente Bianca.

Risulta essere particolarmente amabile per fragranza e profumi, perfettamente morbida e vellutata

Temperatura di Servizio: 16 °C

Tenuta all'invecchiamento: Illimitata.

Grappa di Amarone Bianca

Questa è una particolare grappa ottenuta con vinacce selezionate di Amarone, tipiche della Valpolicella, zona famosa per l'omonimo vino.

Questa grappa risulta essere particolarmente amabile per fragranza e profumi, perfettamente morbida e vellutata.

È il risultato di un'accurata distillazione di vinacce ancora umide e fresche con tradizionale metodo ad Alambicco.

La grappa bianca di Amarone viene affinata in bottiglia per meglio apprezzare i suoi aromi.

Si consiglia la degustazione alla temperatura ambiente di 18 gradi, servita in grandi bicchieri.

Grappa di Bardolino

Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Zona Bardolino

Maturazione delle Uve: Settembre / Ottobre.

Periodo Distillazione: Settembre / Ottobre

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto. Le vinacce devono essere distillate immediatamente

dopo la fermentazione. Il distillato ottenuto è mediamente a 72° e prima dell'imbottigliamento viene

diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di -10°C e filtrato dopo 48 ore.

Stoccaggio: Serbatoi acciaio inox

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, sostanze tanniche e centinaia di componenti infinitesimali come alcoli superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: Imbottigliata generalmente a 43% Vol.

Esame Organolettico: Grappa secca nel contempo vellutata, di un sapore gradevole e intenso

Questa è una grappa ottenuta con vinacce selezionate di Bardolino, tipiche della zona famosa per l'omonimo vino, risulta essere particolarmente secca ma nel contempo vellutata.

È il risultato di un'accurata distillazione di vinacce ancora umide e fresche con tradizionale metodo ad Alambicco.

Si consiglia la degustazione alla temperatura ambiente di 8° - 10° gradi, servita in grandi bicchieri.

Grappa di Cabernet

Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Zona Lago di Garda

Maturazione delle Uve: Settembre / Ottobre.

Periodo Distillazione: Settembre / Ottobre

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto. Le vinacce devono essere distillate immediatamente

dopo la fermentazione. Il distillato ottenuto è mediamente a 72° e prima dell'imbottigliamento viene diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di -10°C e filtrato dopo 48 ore.

Stoccaggio: Serbatoi acciaio inox

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, sostanze tanniche e centinaia di componenti infinitesimali come alcoli superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: Imbottigliata generalmente a 40% Vol.

Esame Organolettico: Grappa con intensi profumi di uva. Il

sapore è secco e lievemente erbaceo, tipico delle vinacce da cui deriva.

Questa è una grappa ottenuta con vinacce selezionate tipiche della zona, risulta essere particolarmente secca ma nel contempo vellutata.

È il risultato di un'accurata distillazione di vinacce ancora umide e fresche con tradizionale metodo ad Alambicco.

Si consiglia la degustazione alla temperatura ambiente di 8° - 10° gradi, servita in grandi bicchieri.

Grappa di Moscato

Categoria: Distillato di vinaccia.

Materia Prima: Vinacce fermentate.

Provenienza: Zona Trentino

Maturazione delle Uve: Settembre

Periodo Distillazione: Settembre

Tipo Alambicco: Funzionamento discontinuo.

Sistema di Distillazione: Vapore diretto. Le vinacce devono essere distillate immediatamente

dopo la fermentazione. Il distillato ottenuto è mediamente a 72° e prima dell'imbottigliamento viene

diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di -10°C

e filtrato dopo 48 ore.

Stoccaggio: Serbatoi acciaio inox

Componenti: Alcol Etilico, Acqua, sostanze tanniche e centinaia di componenti infinitesimali come alcoli superiori, esteri, aldeidi e oli.

Alcol: Imbottigliata generalmente a 40% Vol.

Esame Organolettico: Grappa con intensi profumi di uva. Il sapore è piacevole e aromatico, tipico delle vinacce da cui deriva.

Grappa caratterizzata da un profumo gradevole ed intenso e un sapore dolce. Dal carattere spiccatamente aromatico si fa apprezzare perché di facile interpretazione nel gusto, che la rende piacevole anche ad un interlocutore inesperto.

Si consiglia la degustazione alla temperatura ambiente di 8° -

10° gradi, servita in grandi bicchieri.

Acquavite d'Uva

L'acquavite d'uva, si differenzia dalla grappa perché distillato di frutta. Questo procedimento di distillazione a bagnomaria esalta al meglio la qualità delle uve fermentate. Infatti, spiccano delicati profumi ed un sapore molto morbido a gradazione non elevata.

L'acquavite è un'alternativa alla grappa, un distillato giovane ed allegro che si consiglia a coloro che ricercano un prodotto semplice e leggero come i frutti di stagione che lo costituiscono.