

GRAPPA DI CABERNET

Grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione di vinacce di Cabernet.

Tecnica di produzione

Le vinacce separate dal mosto mediante spremitura soffice vengono avviate ancora grondanti alla distilleria, così da conservare intatti gli aromi primari delle uve che generosamente appaiono poi nella grappa, costituendone la caratteristica nota distintiva. La distillazione avviene secondo le tradizioni venete in piccole caldaiette, sotto il controllo di abili maestri distillatori.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco limpidissimo.

Profumo: estremamente pulito ed elegante.

Sapore: non aggressivo, raffinato per la grande morbidezza.

Grado alcolico:

42% volume.

Servizio:

Come ogni grappa giovane va servita fresca alla temperatura di 10°C, in bicchieri a tulipano di piccola dimensione. La grappa di Cabernet Bosco del Merlo è un ottimo digestivo, e piacevolissima nelle serate in compagnia.

Formato disponibile:

700 ml



Bosco del Merlo