



Bosco del Merlo

Amore per la natura, Arte del vino.

VAPORI D'UVA MOSCATO

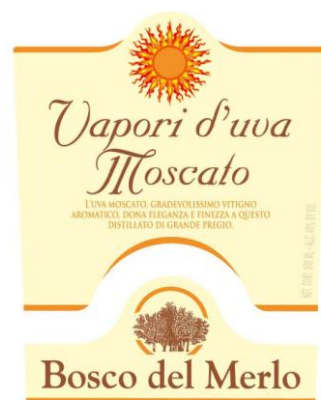
La selezione delle uve impiegate per la produzione dei **Vapori d'Uva Moscato** inizia nel campo, dove esse sono seguite e curate con amore e competenza fino a quando la maturazione arriva al suo apice, quindi vengono vendemmiate e pigiate. Il mosto ottenuto è poi immesso in particolari alambicchi di rame sottovuoto per consentire che la distillazione avvenga alla più bassa temperatura possibile. Con questo metodo si favorisce il passaggio dei profumi e degli aromi delle uve direttamente ai distillati, che risultano di grande eleganza e rara finezza.

Per offrire le massime sensazioni di piacevolezza, abbiamo scelto per i **"Vapori d'Uva"** solo un vitigno aromatico come il gradevolissimo **Moscato**.

Servizio: ne consigliamo la degustazione alla temperatura di 10°-12°C, in piccoli tulipani di cristallo.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Formato disponibile: 500 ml.



GRAPPA DI CABERNET

Grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione di vinacce di **Cabernet**.

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.

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.

Gradazione alcolica: 42% volume.

Formato disponibile: 500 ml



Bosco del Merlo