

GRAPPA MAESTRI 38% CL.70

I 10048070



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Glera

Provenienza: Cartizze (Veneto)

Gradazione alcolica: 38% vol.

Colore: Ambrato

Olfatto: Frutta secca, vaniglia, spezie

Gusto e Retrogusto: Suadente, rotondo, pieno; sentori speziati e legni nobili

Caratteristiche e processo di produzione.

Riserva di Grappa d'annata, prodotta per collezionisti in 500 esemplari all'anno e dedicata ai Maestri d'Arte e di Cultura. Cartizze non è un vitigno ma una località, in provincia di Treviso, assunta alle glorie dell'enologia in quanto produttrice di un vino Prosecco riconosciuto dalla normativa come "Superiore di Cartizze". Dalle bucce delle uve mature di tale minuscola zona del Veneto, si ottiene questa grappa. La distillazione avviene in un alambicco di rame mediante un flusso di vapore condotto in modo da non elevare troppo il grado e poter cogliere il massimo dell'aroma. Questa grappa viene invecchiata per circa 12 mesi in barrique, dove acquista i sentori di vaniglia .