

da Vinacce DI Monovitigno

GRAPPA CABERNET

AD MAIORA

Grappa dei colli di Conegliano
RAFFINATA



Fine Grappa italiana di Cabernet è una Grappa giovane di monovitigno che custodisce le peculiarità tipiche dei vitigni di Cabernet dei dolci rilievi di Conegliano. Particolarmente cristallina, Fine Grappa italiana di Cabernet dona essenze erbacee che si mescolano a profumi che ricordano piccoli frutti a bacca. Frutto di un'attenta selezione delle migliori vinacce ricche di mosto, viene distillata con alambicco discontinuo a bagno-maria, prediligendo la pulizia del distillato, secondo l'esclusivo "Metodo Da Ponte 1892". Al gusto è morbida, calda e intrigante.

TIPOLOGIA	Grappa giovane, di monovitigno.
VITIGNO	Cabernet delle colline di Conegliano, le cui vinacce arrivano in distilleria appena svinate e ricche di mosto.
GRADAZIONE ALCOLICA	39% vol.
SENSAZIONI VISIVE	Cristallina.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Bouquet inizialmente erbaceo con sentore tipico di piccoli frutti a bacca.
SENSAZIONI GUSTATIVE E RETROLFATTIVE	Si presenta morbida, calda ed intrigante al palato, con richiami finali speziati, di liquirizia e pepe nero.
DISTILLAZIONE	Distillata con alambicco continuo e discontinuo a bagno-maria, prediligendo la pulizia del distillato, secondo il "Metodo Da Ponte 1892".
BICCHIERE CONSIGLIATO	A Tulipano.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C.



ANDREA DA PONTE

Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO