

Grappa all'uva di Raboso
Grappe e liquori



Inusuale incontro fra grappa di solo vitigno e mosto d'uva Raboso, un distillato che valorizza l'eccellenza del nostro territorio in un'esaltazione della sua tipicità.

Denominazione

Grappa all'uva di Raboso

Gradazione alcolica 40% vol.

Temperatura di servizio ottimale 12° C

Descrizione

la grappa all'uva di Raboso è ottenuta mediante l'inusuale mescolanza tra una grappa di solo vitigno e mosto d'uva Raboso. È un distillato che intende valorizzare il territorio esaltandone la tipicità e rappresentando al tempo stesso la più pura ed intima essenza che gli aromi dell'uva possano trasmettere. Il sapiente dosaggio delle diverse componenti, il breve affinamento delle infusioni ottenute e le complesse operazioni coinvolte, rendono la grappa all'uva di Raboso un prodotto davvero unico. Un'acquavite di vinaccia che, pur mantenendo l'anima della grappa, parla un linguaggio nuovo.

Suggerimenti per il servizio

si consiglia un bicchiere tipo Chardonnay degustazione.

La grappa all'uva di Raboso necessita di una breve ossigenazione prima di essere degustata.

Colore

cristallino

Profumo

frizzante e fresco, con sentori di frutta e note vinose.

Sapore

asciutto, armonico e vellutato. Elegante ed intenso il sentore di pera e canditi.

Affinità gastronomiche

ideale se accompagnata a frutta fresca di stagione o miscelata come aperitivo in cocktails a base di frutta.

Confezione

bottiglie da 50 cl. scatole da 6.

Premi

