

ACQUA DEL PIAVE



GRAPPA



VARIETA' DELLE UVE: Prodotta da vinacce di uve cabernet franc attentamente selezionate.

GRADAZIONE: 45 vol %

PROCESSO PRODUTTIVO: Le migliori vinacce vengono pressate in maniera soffice ed immediatamente trasportate alla distilleria. Vengono poi sottoposte ad un'accurata e lenta distillazione artigianale a vapore con il classico alambicco discontinuo a caldaiette che ne esalta gli aromi ed i profumi d'origine del vitigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Presenta un colore trasparente cristallino, tipico di una grappa non invecchiata, all'olfatto ha un aroma deciso e immediato, il gusto è equilibrato, intenso, armonico e asciutto.

SERVIZIO: È ottima a fine pasto come digestivo, consigliabile servirla ad una temperatura dai 18° ai 20° C.

VARIETY OF GRAPES: *Produced from carefully selected Cabernet Franc grapes.*

GRADES: *45 vol%*

PRODUCTIVE PROCESS: *The best mulch is pressed softly and immediately transported to the distillery. They are then subjected to a careful and slow steam distillation with the classic discontinuous boiler-shaped "alambicco" that exalts the aromas and scents of the grape origin.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *It has a crystalline transparent color, typical of a grappa not aged, it has a decided and immediate aroma, the taste is balanced, intense, harmonious and dry.*

SERVICE: *It is good at the end of the meal as a digestive, serve it at a temperature from 18° to 20° C.*