

GRAPPA CA DEL MAGRO

DA VINACCE BIANCO DI CUSTOZA



Vitigni 40% Garganega, 10% Trebbiano toscano, 10% Trebbianello, 35% Cortese ed incrocio Manzoni.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Le vinacce provengono dalle uve raccolte nel vigneto Cà del Magro, è un vigneto di oltre 30 anni ubicato su una bellissima collina nel comune di Custoza, a sud est del lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione La collina di 8 ettari vitati si trova a 100/150 s.l.m, di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Allevamento e densità dell'impianto Pergola veronese e guyot con rese di 2 Kg per ceppo.

Distillazione Il metodo è quello discontinuo a fuoco diretto a vinaccia sommersa con alambicco interamente in rame. Il metodo più antico, unico per garantire, grazie ai tempi lunghi di distillazione e delle temperature mai elevate della lavorazione, una separazione ottimale delle teste e delle code dal cuore del distillato, ottenendo così una grappa secondo tradizione. Metodo lento e difficile eseguito con materie prime selezionate dall' arte del distillatore, ottenendo così un distillato unico che conserva gli aromi dall'uva da cui proviene. La grappa poi viene poi lasciata ad affinare in acciaio.

Descrizione organolettica Grappa dal colore bianco limpido, al naso, si riscontrano profumi dolci e floreali, agrumi, con note di frutta gialla matura che rendono un complesso bouquet di sapori caldi e morbidi.

Vol. 40,0%

Abbinamento Cioccolato, caffè, sigaro e base per cocktail sfiziosi.