

GRAPPA DI MONASTERO

DA VINACCE DI PASSITO



Vitigni 60% Garganega, 20% Cortese, 20% Chardonnay.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Le vinacce provengono dalle uve raccolte nel vigneto Monte Godi, sito a Sommacampagna situata a sud est del lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi 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 finissimi profumi dolci di miele, con note di frutta secca che rendono un complesso bouquet intenso ma morbido.

Vol. 40,0%

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