

# GRAPPA DI MASCARPINE

## DA VINACCE DI MERLOT E CABERNET SAUVIGNON



**Vitigni** Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Le vinacce provengono dalle uve raccolte nel vigneto Mascarpine, sito a Sommacampagna situata a sud est del Lago di Garda e si compone di 15 ha di vigneto.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** 100/150 metri s.l.m.. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso.

**Forma d'allevamento** Cordone speronato con rese massime 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 decisi ma nello stesso tempo caldi e morbidi.

**Vol.** 40%.

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

  
500 ml