

# GRAPPA DI MONASTERO

## MARC DE RAISIN DE PASSITO



**Cépages** Garganega, Cortese, Chardonnay.

**Localisation et caractéristiques du vignoble** Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

**Altitude moyenne des sols et leur composition** 100/150 mètres d'altitude. Colline d'origine morainique à sol calcaire, argileux et graveleux.

**Système de plantation** Pergola avec un rendement de 2 kg par pied.

**Distillation** Méthode de chauffe à feu direct dans un alambic à repasse en cuivre. La méthode la plus ancienne et la seule à garantir, grâce aux longs temps de distillation et aux températures de traitement jamais élevées, une séparation optimale des têtes et des queues du cœur du distillat, obtenant ainsi une grappa selon la tradition. Méthode lente et rigoureuse réalisée avec des marcs sélectionnés par le distillateur, qui permettent d'obtenir un distillat unique qui préserve les arômes des raisins. La grappa est affinée en cuve d'acier.

**Description organoleptique** Couleur transparente. Au nez, fins arômes de miel, avec des notes de fruits secs qui forment un bouquet complexe intense.

**Vol.** 40%.

**Accords mets recommandés** Chocolat, café, cigare et base pour de délicieux cocktails.

  
500 ml