

# Grappa chiara



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### GUSTO

Prima dell'assaggio la grappa deve riposare nel bicchierino qualche minuto; ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato, si completa.

### PROFUMO

Fine, fragrante, intenso, gradevolmente fruttato, caratteristico, elegantemente delicato, con evidenti sentori floreali ed aromatici.

## INFORMAZIONI BASE

**Materia prima:** Vinaccia di Merlot 100% fermentata

**Zona di produzione:** Gambarogno, Contone

**Distillazione:** avviene in particolari ed esclusivi alambicchi di rame discontinui, con il taglio delle teste e delle code ed effettuata molto lentamente, per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi ed aromi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione.

## CARATTERISTICHE

**Colore:** Bianco trasparente cristallino

**Grado alcolico:** 43% Vol.

## SERVIZIO

Con particolare bicchierino panciuto a bocca media, di cristallo.

### Temperatura ottimale

**di servizio:** temperatura ambiente circa 16°C

**Degustazione:** prima dell'assaggio la grappa deve riposare nel bicchierino qualche minuto; ossigenandosi, i profumi si esaltano e l'armonia naso - palato si completa.

**Abbinamenti:** perfetta in abbinamento con cioccolato fondente, frutta secca, miele. Può essere aggiunta a macedonia di frutta, dolci, gelato o per esaltare l'aroma di un caffè.