



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



GRAPPA VENETA

DA VINACCE SELEZIONATE DI «CAMPO del PRA»

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce derivanti dalla vinificazione del nostro vino più rappresentativo ed apprezzato, il Rosso Superiore Montello DOCG «Campo del Pra»

VINACCE di ORIGINE

Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

METODO DI DISTILLAZIONE

La distillazione avviene lentamente con il metodo a bagnomaria in un piccolo alambicco di rame con caldaie di vapore a ciclo discontinuo; questo procedimento preserva tutte le sostanze aromatiche dei vitigni originari, garantendo il massimo risultato in termini di aromi e profumi.

PRODUZIONE MEDIA

Da 60 quintali di vinaccia sono stati ottenuti circa 3 HL. di grappa grezza.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL

50,00 % Vol.

ESAME ORGANOLETTICO

Profumo secco, deciso, di struttura ricca; sapore estremamente persistente, armonioso e avvolgente.

ABBINAMENTO

Da degustare a fine pasto, può essere accompagnata da un quadretto di cioccolato al latte.

TEMPERATURA di SERVIZIO

10-12° C.
