

# GRAPPA

da Vinacce DI Monovitigno

# CABERNET

AD MAIORA

*Grappa dei colli di Conegliano*  
RAFFINATA



Fine Grappa italiana di Cabernet est une grappa jeune, monocépage, qui renferme les caractéristiques typiques des cépages de Cabernet des douces collines de Conegliano. Particulièrement cristalline, Fine Grappa italiana di Cabernet recèle des essences herbacées qui se mêlent aux parfums évoquant les petits fruits à baie. Fruit d'une sélection des meilleurs marcs, riches de moût, elle est distillée avec un alambic discontinu au bain-marie, en privilégiant la pureté du produit, suivant la "Metodo Da Ponte 1892" exclusive. Au goût, elle est moelleuse, chaude et intrigante.

<b>TIPOLOGIE</b>	Grappa jeune, monocépage.
<b>CÉPAGE</b>	Cabernet des collines de Conegliano, dont le marc arrive à la distillerie juste après avoir été décuvé et gorgé de moût.
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE</b>	39% vol.
<b>SENSATIONS VISUELLES</b>	Cristalline.
<b>SENSATIONS OLFACTIVES</b>	Bouquet initialement herbacé avec senteur typique de petits fruits à baie.
<b>SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTRO-OLFACTIVES</b>	Elle est moelleuse, chaude et intrigante au palais, avec des notes finales épicées, de réglisse et poivre noir.
<b>DISTILLATION</b>	Produite en alambic à distillation continue et discontinu au bain-marie, privilégiant la pureté du produit, suivant la "Metodo Da Ponte 1892".
<b>VERRE CONSEILLÉ</b>	Verre tulipe.
<b>TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION</b>	8-10°C.



**ANDREA DA PONTE**

*Distillatori per vocazione dal 1892®*

CONEGLIANO VENETO