

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.

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



ANDREA DA PONTE

Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO