

CASTAGNER



TORBA ROSSA



Categoria merceologica

Grappa invecchiata 18 mesi, LT. 0,70 38% vol. alcool.

Le vinacce

Grappa speciale ottenuta dalla distillazione di vinacce affumicate di uve rosse. Per la corretta conservazione delle vinacce si utilizza il Grappasystem®, un sistema innovativo di fermentazione nel quale le vinacce sono messe a dimora in un tunnel di film plastico alimentare ideato da Roberto Castagner. Questo sistema comprende l'utilizzo di lieviti enologici selezionati, i quali fermentano gli zuccheri residui e consumano tutto l'ossigeno sviluppando alcool e anidride carbonica, rendono l'ambiente interno al saccone perfettamente sano, garantendo così la miglior protezione delle vinacce e soprattutto degli aromi.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti sia continui che discontinui.

Affinamento

Il blend finale a circa 60° alcolici viene conservato in piccole botti di legni diversi (rovere, ciliegio). Il rabbocco è periodico, ogni tre mesi, con grappa della stessa qualità, per compensare le perdite di prodotto evaporato. All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 38 gradi.

Caratteristiche organolettiche

Torba Rossa si presenta con un colore ambrato, all'olfatto è intrigante nella varietà di sfumature che offre: dai profumi più intensi di marasca e prugna matura, alle note più dolci di vaniglia e cioccolato, al gradevole sentore affumicato, alle fragranze più delicate di viola e fiori bianchi.

Consigli sul servizio

Torba Rossa è un distillato da meditazione. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in balloon con svasatura a tulipano, abbinata a cioccolato fondente con alta percentuale di cacao e un sigaro moderatamente aromatico.