

CASTAGNER



GRAPPA INVECCHIATA IN BARRIQUE DI CILIEGIO RISERVA

Grappa invecchiata in barrique, 70 cl, 37.5% vol.



*Scopri i racconti
del Mastro Distillatore*



GRAPPA BARRIQUE
DI CILIEGIO

La materia prima

Grappa riserva ottenuta dalla selezione di pregiati cru. Fin dal loro arrivo in distilleria, le vinacce sono trattate e conservate con “GrappaSystem”, un sistema ideato dal Mastro Distillatore Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita ad una fermentazione controllata, ottenuta con l’aggiunta di lieviti enologici selezionati. “GrappaSystem” garantisce una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, con il giusto livello di pH, all’interno di tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi per mesi, in modo del tutto naturale.

La distillazione

Avviene in parte in alambicchi tradizionali a bagnomaria ed in parte in impianti tecnologicamente avanzati a colonna, in tre distillazioni diverse, per ottenere la miglior resa aromatica e la massima finezza al palato.

L’invecchiamento

L’affinamento avviene in barrique di solo ciliegio per oltre 18 mesi. Il legno di ciliegio, raramente utilizzato per il tempo di invecchiamento complessivo di una grappa a causa della sua maggior difficoltà di gestione, dona al distillato un colore caldo e un profilo organolettico caratteristico e ineguagliabile.

Caratteristiche organolettiche

Profumi fruttati tra cui spicca la marasca, si fondono con note avvolgenti di vaniglia e legno in un bouquet inedito, che conquista al primo sorso.

Consigli sul servizio

Ottima per il dopo pasto, da sola o in abbinamento a cioccolato fondente. Servire a temperatura ambiente in ampi calici, come i «Bolla» Castagner.