CASTAGNER



GRAPPA PROSECCO ICE

Grappa bianca Prosecco 70 cl, 37.5% vol.

La materia prima

Grappa bianca da bucce d'uva Glera utilizzata per la produzione del principe delle colline trevigiane: il Prosecco. Fin dal loro arrivo in distilleria le vinacce sono trattate con il sistema Buccia Pura. Quest' impianto permette di separare le parti della vinaccia e di escludere vinaccioli e pedicelli in modo da distillare solo le bucce d' uva purissime. Queste ultime, vengono successivamente trattate e conservate con Grappasystem, un sistema grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem garantisce una conservazione delle bucce in un ambiente ideale e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle bucce d'uva di conservarsi freschissime e mantenere intatti gli aromi anche per diversi 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 modo da garantire la miglior resa aromatica e la massima finezza al palato. Prosecco Ice è distillata tre volte per ottenere una maggiore purezza e selezionare solo gli aromi fruttati e floreali più delicati e tipici del Prosecco.

Caratteristiche organolettiche

Finissima e pura con profumo leggero e fruttato. Rimanda alle note tipiche del Prosecco come pera, mela, albicocca, pesca e mandorla. È ricca di note floreali primaverili quali sambuco e mimosa. Al palato è morbida, fine e vellutata, leggera e fresca seppur sapida e persistente.

Consigli sul servizio

Prosecco ICE è stata creata per essere servita ghiacciata: il freddo non affievolisce i suoi aromi ma al contrario li esalta, rendendola più gradevole e versatile.

Ideale per spezzare o terminare il pasto, è ottima da sola, in accompagnamento al dessert o per un twist insolito sul gelato o sulla macedonia di frutta.



Scopri i racconti del Mastro Distillatore



GRAPPA PROSECCO