



GRAPPA MOSAICO

Colore: limpido cristallino

Profumo: complesso, un mazzo di fiori, un cesto di frutta

Sapore: morbido, moderatamente alcolico, sfumature infinite visto il mix di vitigni utilizzati. Anche in questo caso nessuna aggiunta esogena (no zucchero, niente trucchi)

Temperatura di servizio: 14°/16°

Gradazione alcolica: 43°

Materia prima: nasce da un blend di vinacce sia bianche che rosse, da uve prodotte in azienda a San Michele all' Adige – Faedo e in Val di Cembra.

Distillazione: le vinacce da uve lavate, a fine fermentazione (tempo 4-8 giorni) finiscono nell'alambicco. Per la distillazione si utilizza il sistema discontinuo a bagnomaria: un impianto personalizzato, alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi. Alla fine del processo si ottiene una grappa ad alto grado 73°-78°.

Imbottigliamento: dopo aver diluito con acqua di fonte a 43° il prodotto si passa alla successiva filtrazione con temperatura prossima allo 0°

Tipo di bottiglia: bordolese bianca nel formato 0,5 e 1,5 litri.

Confezione: cartoni da 6 bottiglie

Note particolari: se una volta la grappa da vinacce miste era il risultato finale di tutto quello che si era distillato, oggi seguendo l' esempio dei tagli bordolesi o le cuveè dei pregiati spumanti metodo classico, l' arte del blend ci dà la possibilità di ottenere dei risultati impensabili, basta una minima variabile nel mix che l' effetto è sopra ogni aspettativa.

capsula polilaminato	C/ALU90
tappo vetro	GL70
vetro bianco	GL70
anello di tenuta	LDPE4
tubo	C/PAP83
coperchio latta	FE40

