



LA GRAPPA DEI PODERI COLLALTO

Intensa e raffinata, la grappa Collalto nasce dalla selezione delle migliori vinacce, distillate secondo il metodo tradizionale della più nobile tradizione veneta. La sua ricchezza aromatica e la sua morbidezza la rendono ideale complemento di ogni fine pasto.

Distillato di vinaccia di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Merlot, Incrocio Manzoni 2.15, Incrocio Manzoni 6.0.13 e Marzemino.

Temperatura di servizio: 16°C

Gradazione alcolica: 40% vol.

Residuo zuccherino: 10 g/l

DISTILLAZIONE: distillazione per singola varietà secondo il metodo tradizionale (discontinuo con caldaiette a vapore)

PERIODO DI MATURAZIONE: 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore: bianco cristallino

Profumo: intenso e delicato

Gusto: fine e morbido

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Da assaporare negli aromi intensi e complessi come ottimo fine pasto.

