



# 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.

