



LA GRAPPA DEI PODERI
COLLALTO

COLLALTO®




COLLALTO
.....
GRAPPA
DEI
PODERI COLLALTO
.....

Prodotta ed Imbottigliata:
via Bosco 43, Vazzola (TV)
C.A. IT00TVA00126Z

50 cl e PRODOTTO IN ITALIA 40% vol

COLLALTO

GRAPPA
DEI
PODERI COLLALTO

AZIENDA AGRICOLA CONTE COLLALTO
Via XXIV Maggio, 1 - 31058 SUSEGANA TV
TEL. +39 0438435811 FAX +39 043873538
WWW.CANTINE-COLLALTO.IT



COLLALTO®

LA GRAPPA DEI PODERI COLLALTO

TERRITORIO

Uve: distillato di vinaccia Glera, Cabernet, Incrocio Manzoni Moscato 13.0.25, Incrocio Manzoni 2.15 di nostra proprietà

CANTINA

Stoccaggio vinaccia: La conservazione della vinaccia avviene mediante una tecnologia chiamata "GrappaSystem" che permette, tramite il controllo dell'acidità e l'aggiunta di lieviti selezionati, di preservare il patrimonio inestimabile di aromi, fino al momento della distillazione.

Distillazione: Grappa ottenuta dalla sapiente miscela di vinacce distillate con impianti continui predisposti per la distillazione sottovuoto e con alambicco discontinuo in rame con riscaldamento a bagnomaria.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 40% vol.

DEGUSTAZIONE

Grappa fine e moderatamente aromatica, caratterizzata da note di mela e albicocca in un crescendo di delicata piacevolezza. La sua ricchezza aromatica e la sua morbidezza la rendono ideale complemento di ogni fine pasto. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 10-12°C.

GROWING AREA

Grapes: Grappa distilled from the pomace of Glera, Cabernet, Incrocio Manzoni Moscato 13.0.25, Incrocio Manzoni 2.15 grown in our estate

PRODUCTION

Pomace storage: The pomace is put into fermentation containers using a technology called "GrappaSystem". This system, by carefully controlling acidity levels and adding selected yeasts, maintains the rich aromas right up to the moment of distillation.

Distillation: Grappa obtained by a vacuum distillation process of carefully pomace blends and by a copper alembic heated using a bain-marie.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 40% vol.

TASTING

A fine and moderately aromatic Grappa, with notes of apple and apricot all culminating in a delicate finish. Its smoothness and aromatic complexity make it the ideal crowning libation at the conclusion of any meal. Best enjoyed at 10-12°C.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA