



Grappa Dei Frati

Grappa da vinaccia di Lugana

Spirito, essenza, frutto della distillazione, questa grappa nasce da nobili vinacce morbide di uve mature e prende una personalità unica, profumi delicati e sapore deciso. Secca come la vuole la tradizione, pulita, fragrante con gradevole chiusura di liquirizia e miele come solo un'attenta e scrupolosa distillazione ci regala. Netta e precisa come il vitigno d'origine: la Turbiana. Uva della nostra terra che porta nel distillato caratteristiche uniche di morbidezza, eleganza, ma soprattutto sapidità e aromi varietali. Un metodo di distillazione che viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, che garantisce all'assaggio ciò che abbiamo con fatica ottenuto in vigna. Ideale con dolci con creme delicate, biscotti di pasta frolla e frutta secca e frutta cotta. Ottima anche a fine pasto.

Dati tecnici

Varietà delle vinacce: Turbiana 100%

Metodo di distillazione: discontinuo

Tipo di distillazione: piccole caldaiette di rame

Temperatura di distillazione: 110° in vapore acqueo

Grado alcolico: 43%

Affinamento: in acciaio inox

Invecchiamento: minimo 24 mesi

