



GRAPPA DEI FRATI GRAPPA DA VINACCIA DI LUGANA

Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 43 % vol.
PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY
PRODUZIERT IN ITALIEN

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.

The spirit, the essence, the fruit of distillation; from the soft noble marc of the ripe grapes, it takes its unique personality, delicate aromas and firm flavour. Dry, as tradition dictates, fragrant with a pleasing finale of liquorice and honey that can only come from painstaking and scrupulous distillation. Clean and precise like the original vine: Turbiana. A grape from our land that brings to the distillate unique properties of softness, elegance and, above all, savouriness and varietal aromas. A distillation method based on the slow passage at low temperature through copper stills that ensures everything obtained with so much effort in the vineyard is captured in the taste. To be enjoyed desserts with delicate creams, puff pastry biscuits and dry fruit, cooked fruit and at the end of the meal.

Geist und Wesen dieser Grappa sind das Ergebnis perfekter Destillation. Vom edlen Trester aus reifen, weichen Trauben erhält die I Frati Grappa di Lugana ihre einzigartige Persönlichkeit, ihren zarten Duft und ihren kräftigen Geschmack. Die Grappa ist trocken wie es die Tradition vorschreibt, ganz klar in der Farbe und angenehm nach Lakritze und Honig duftend. Sie ist rein und präzise wie die heimische Turbiana-Traube. Sie bewahrt die charakteristische Aromenvielfalt dieser Traube und ist an Weichheit und Eleganz kaum zu übertreffen. Dank der behutsamen Destillation bei niedriger Temperatur im Kupferkessel bleibt die Kraft der mit Sorgfalt und Mühe verlesenen Trauben erhalten. Als Gefährte zu zarten süßen Cremes, Spritzgebäck, getrockneten Früchten und Obstgerichten ist diese Grappa hervorragend auch am Ende der Mahlzeit.