



NEGRONI MONOVITIGNO GRAPA CABERNET

FERMENTAÇÃO

A Grappa di Cabernet é obtida a partir de bagaços finos de uvas Cabernet Sauvignon. Os bagaços são conservados e deixados a fermentar em pequenos recipientes de plástico, o que ajuda a preservar os aromas e sabores característicos da casta original.

DESTILAÇÃO

O processo de destilação, lento e rigorosamente controlado pelos nossos mestres destiladores, é efectuado através do antigo sistema descontínuo de banho-maria, seguindo a melhor tradição veneziana. Neste sistema de destilação, o vapor produzido por um gerador é direcionado a uma temperatura de cerca de 87°C para alambiques de cobre que contêm os bagaços de uva. As peles aquecidas libertam o álcool e os aromas produzidos durante a fermentação, que constituem a "grappa". Este processo dá origem a um produto de base com um sabor pleno e harmonioso.

SUGESTÃO DE CONSUMO

A Grappa di Cabernet é melhor apreciada quando degustada a uma temperatura de 12°C.

Recomenda-se que seja servida no final de refeições com carnes vermelhas e caça.



40% vol.
500 ml