

GRANDI CRU Gran Morbida

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,7 – 37,5% vol. alcool.

Le vinacce

Grandi Cru Gran Morbida è una finissima grappa da vitigni aromatici selezionati. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con GrappaSystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. GrappaSystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto Naturale.

Distillazione

Per la distillazione di Grandi Cru Gran Morbida, Roberto Castagner ha adottato impianti appositamente perfezionati e, in particolare, la tecnica della distillazione sottovuoto a bassa temperatura.

Caratteristiche organolettiche

Grandi Cru Gran Morbida è suadente al palato e libera profumi che raccontano i vitigni d'origine

Consigli sul servizio

Grandi Cru Morbida è una grappa ottima per il dopo pasto, da sola o in abbinamento a dolci a base di frutta o gelato. Si esprime al meglio servita fresca alla temperatura di 8/10° C.



GRANDI CRU Riserva Barrique 18 mesi

Categoria merceologica

Grappa riserva 18 mesi, LT. 0,7 - 38% vol. alcool.

Le vinacce

Grandi Cru 18 mesi è una grappa barricata ottenuta dalla selezione di pregiati cru. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con GrappaSystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. GrappaSystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Per la distillazione di Grandi Cru 18 mesi, il mastro distillatore Roberto Castagner ha adottato impianti appositamente perfezionati e, in particolare, la tecnica della distillazione frazionata, per cogliere al massimo l'essenza dei vitigni di origine.

L'invecchiamento

Le grappe vengono affinate in barrique di ciliegio e rovere singolarmente. La loro combinazione sapiente, al termine di una maturazione di oltre 18 mesi, equilibra le note caratteristiche di ognuno per esplodere in una fantastica armonia di sentori.

Caratteristiche organolettiche

Grandi Cru 18 mesi rivela un quadro aromatico di grande complessità ed armonia. Profumi fruttati e speziati si fondono insieme in una grappa avvolgente, calda e affascinante.

Consigli sul servizio

Grandi Cru 18 mesi è una grappa ottima per il dopo pasto, da sola o in abbinamento a cioccolato fondente. Servire a una temperatura di 15/18° C in ampi calici.



GRANDI CRU Amarone Barrique

Categoria merceologica

Grappa Amarone Barrique, LT. 0,7 – 38% vol. alcool.

Le vinacce

Grandi Cru Amarone Barrique nasce dalla distillazione dei nobili vitigni da cui trae origine l'Amarone, sapientemente appassiti. Fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con GrappaSystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. GrappaSystem® garantisce inoltre la conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto Naturale.

Distillazione

Per la distillazione di Grandi Cru Amarone Barrique, Roberto Castagner ha adottato un accurato processo di distillazione in alambicchi tradizionali in rame attraverso i quali è possibile estrarre in un unico passaggio l'essenza di uno dei vini più nobili d'Italia.

L'invecchiamento

L'affinamento in piccole botti di ciliegio e rovere dona a questa acquavite il colore ambrato e il gusto morbido e intenso che la caratterizzano.

Caratteristiche organolettiche

Grandi Cru Amarone Barrique rivela un quadro aromatico di grande complessità e armonia: intensi richiami ai profumi di amarene, frutta matura e legni pregiati si fondono insieme in una grappa avvolgente, calda, intrigante e affascinante.

Consigli sul servizio

Grandi Cru Amarone è una grappa ottima per il dopo pasto, da sola o abbinata a cioccolatini aromatizzati all'amarena. Servire alla temperatura di 15/18° C in calici ampi.

