

LE MILLESIMATE i Cru d'Italia Aglianico Taurasi

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,70, 41% vol. alcool. Per il millesimo 2006 è stata prevista una produzione complessiva di 5000 bottiglie circa.

Le vinacce

Grappa dalle straordinarie qualità ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse di Aglianico Taurasi, provenienti dall'omonima località in provincia di Avellino. Le vinacce, sin dal loro arrivo in distilleria, vengono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dare luogo a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in ambiente ideale, sano e al giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alla vinaccia di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche a bagnomaria. Questo procedimento di distillazione influisce favorevolmente sulla qualità dell'aroma sotto il controllo di mastri distillatori che determinano così l'estrazione delle caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno. Il prodotto finale si presenta piacevolmente caldo e molto pulito, dando vita a un distillato di "concezione classica".

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono eleganti, richiamano note di fiori e frutti rossi, con un accenno speziato. In bocca si conferma pulita e piacevolmente calda, per nulla aggressiva.

Consigli sul servizio

Millesimata Aglianico Taurasi è un distillato ottimo per concludere una bella cena. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza.



Concezione CLASSICA:

la distillazione fedele alle mille regole tramandate nei secoli; oggi ancor più pura, perché aggiornata dalle conquiste della tecnologia e dagli strumenti in grado di sostenere l'esperienza dei Mastri Distillatori. La concezione più nota ed equilibrata, che riassume l'essenza del sapore della grappa: gustosa, variegata e ricca di tutti i suoi aromi più caratteristici. Per chi cerca sicurezza e armonia.

LE MILLESIMATE i Cru d'Italia Cabernet Piave

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,70, 43% vol. alcool. Per il millesimo 2004 è stata prevista una produzione complessiva di 6.000 bottiglie circa.

Le vinacce

Grappa dalle straordinarie qualità ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse di cabernet provenienti dai territori limitrofi al corso del fiume Piave; selezionate all'arrivo in distilleria in funzione selezionate all'arrivo in distilleria in funzione della freschezza e della qualità degli aromi varietali.
Per la corretta conservazione delle vinacce si utilizza il Grappasystem®, un sistema innovativo di fermentazione nel quale le vinacce sono messe a dimora in un tunnel di film plastico alimentare ideato da Roberto Castagner. Questo sistema comprende l'utilizzo di lieviti enologici selezionati, i quali fermentando gli zuccheri residui e consumando tutto l'ossigeno sviluppano alcool e anidride carbonica, rendono l'ambiente interno al saccone perfettamente sano, garantendo così la miglior protezione delle vinacce e soprattutto degli aromi.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo a bagnomaria. Questo sistema consiste nel riscaldamento d'acqua in un intercapedine che a sua volta riscalda la vinaccia presente nell'alambicco. Questo procedimento di distillazione influisce favorevolmente sulla qualità dell'aroma sotto il controllo di mastri distillatori che determinano così l'estrapolazione delle caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno.

Il blend finale si presenta vigoroso, con una forte personalità, tanto da definire questo distillato a "concezione artigianale", definizione che rispecchia una grappa decisa, secca e vigorosa, la prediletta per tradizione nell'area del Piave.

Il prodotto viene presentato a una gradazione finale di 43°.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di frutti di bosco, di viola, liquirizia e un delicato aroma erbaceo. In bocca si presenta vigorosa, asciutta, insolita.

Consigli sul servizio

Millesimata Cabernet è un distillato ottimo per concludere una cena sontuosa. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza.



Concezione ARTIGIANA:

La grappa più intensa, vigorosa e asciutta, grappa nobile e fiera. La concezione artigianale deriva direttamente da una conoscenza approfondita di terreni e vitigni i cui frutti sono distillati con alambicchi schietti: è la scelta rigorosa e consapevole di tutti quegli elementi che possono conferire al distillato una sua indiscutibile e forte personalità. Per chi ama la decisione e le emozioni vere.



LE MILLESIMATE i Cru d'Italia **Chardonnay di Trento**

Categoria merceologica

Grappa giovane, lt. 0,70, 38% vol. alcolico. Per la vendemmia 2007 è stata prevista una produzione di circa 3.000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa morbida e profumata ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di Chardonnay di Trento. 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 fi lm 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

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche sotto vuoto parziale. Questa tecnologia permette di estrarre, in fase di distillazione, le sostanze volatili a temperature più basse, con l'ottenimento di aromi più puri ed integri, in quanto sottoposti ad uno shock termico minore rispetto a quello provocato dalla distillazione a temperature superiori. Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta aromatico e floreale tanto che questa Millesimata è da considerarsi una grappa a "concezione gentile". Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 38° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, di mela verde e altra frutta a pasta bianca, con note fini erbacee e spunti di salvia. In bocca si presenta equilibrata, elegante, armonica, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Millesimata Chardonnay si presta ottimamente al dopopasto, da sola o in abbinamento con dolci di pasta frolla oppure con cioccolato bianco o frutta secca. Si consiglia di servirla fredda, alla temperatura di 8/10°C.



LE MILLESIMATE i Cru d'Italia Greco Di Tufo

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,70, 39% vol. alcool. Per il millesimo 2006 è stata prevista una produzione complessiva di circa 3000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa molto delicata e morbida ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve bianche di Greco di Tufo (Avellino). Le vinacce, sin dal loro arrivo in distilleria, vengono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dare luogo a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in ambiente ideale, sano e al giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alla vinaccia di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche sotto vuoto parziale. Questa tecnologia permette di estrarre le sostanze volatili a temperature più basse, con l'ottenimento di aromi più puri ed integri. Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta armonico tanto che questa millesimata è da considerarsi una grappa a "concezione gentile".

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono delicate, con note floreali che evocano il sambuco, un tenue ricordo di frutta a pasta bianca e spunti di erbe aromatiche. In bocca si presenta elegante, chic, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Millesimata di Greco di Tufo è uno spirito morbido e delicato. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano piccoli o di media grandezza, magari abbinata a una mousse di mela o pesca bianca.



Concezione GENTILE:

La grappa fresca, armonica e morbida al palato, capace di esaltare i profumi originali perché possiede gli aromi propri del vitigno e quelli ottenuti dalla fermentazione. È il distillato capace di conquistare nuove generazioni di estimatori, affascinati da gusti raffi nati e delicati. Per i cultori più sensibili e attenti alla natura.

LE MILLESIMATE i Cru d'Italia **Moscato d'Asti**

Categoria merceologica

Grappa giovane, lt. 0,70, 38% vol. alcolico. Per la vendemmia 2007 è stata prevista una produzione di circa 3.000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa morbida e profumata ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di Moscato d'Asti. 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

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche sotto vuoto parziale. Questa tecnologia permette di estrarre, in fase di distillazione, le sostanze volatili a temperature più basse, con l'ottenimento di aromi più puri ed integri, in quanto sottoposti ad uno shock termico minore rispetto a quello provocato dalla distillazione a temperature superiori. Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta aromatico e floreale tanto che questa Millesimata è da considerarsi una grappa a "concezione gentile". Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 38° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di fiori d'arancio e di rosa canina, con note di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca si presenta soave, elegante, armonica, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Millesimata Moscato si presta ottimamente all'aperitivo come al dopopasto, da sola o in abbinamento con frolle o mousse alla frutta molto delicate. Si consiglia di servirla fredda, alla temperatura di 5/8°C.



LE MILLESIMATE i Cru d'Italia **Nero d'Avola** (da Agrigento)

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,70, 41% vol. alcool. Per il millesimo 2005 è stata prevista una produzione complessiva di 5000 bottiglie circa.

Le vinacce

Grappa dalle straordinarie qualità ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse di Nero d'Avola provenienti dalla provincia di Agrigento e distillate in loco, a Marsala. Le vinacce, sin dal loro arrivo in distilleria, vengono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile innescare una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in ambiente ideale, sano e al 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 alla vinaccia di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche a bagnomaria. Questo procedimento di distillazione influisce favorevolmente sulla qualità dell'aroma sotto il controllo di mastri distillatori che determinano così l'estrapolazione delle caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno.

Il prodotto finale si presenta intenso, caldo e intrigante, dando vita a un distillato di "concezione classica". La grappa Millesimata Nero d'Avola viene presentata ad una gradazione del 41% vol.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di frutti rossi, frutta tropicale e di spezie, noce moscata in particolare. In bocca si conferma calda, rotonda, piena e al retrogusto si avverte un'esclusiva nota minerale.

Consigli sul servizio

Millesimata Nero d'Avola è un distillato ottimo per concludere una ricca cena. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza.



Concezione CLASSICA:

la distillazione fedele alle mille regole tramandate nei secoli; oggi ancor più pura, perché aggiornata dalle conquiste della tecnologia e dagli strumenti in grado di sostenere l'esperienza dei Mastri Distillatori. La concezione più nota ed equilibrata, che riassume l'essenza del sapore della grappa: gustosa, variegata e ricca di tutti i suoi aromi più caratteristici. Per chi cerca sicurezza e armonia.

LE MILLESIMATE i Cru d'Italia **Primitivo Del Salento**

Categoria merceologica

Grappa giovane, lt. 0,70, 40% vol. alc.

Le vinacce

Grappa morbida e profumata ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di Primitivo del Salento. 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

Grappa ottenuta dalla distillazione in boule di rame sottovuoto delle migliori vinacce selezionate da zone altamente vocate del territorio pugliese. Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 40° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, finemente balsamiche di salvia e eucalipto, caratterizzate da note fruttate (mora e ribes) e speziate (pepe nero). Al palato si mostra rotonda ed avvolgente, presentando un leggero sentore di resina. E' un distillato ricco ma armonioso.

Consigli sul servizio

Millesimata Primitivo del Salento si presta ottimamente al dopo pasto, da sola o in abbinamento con piccola pasticceria fresca e secca. Si consiglia di raffreddarla e servirla alla temperatura di 8/10°C.



LE MILLESIMATE i Cru d'Italia Prosecco Valdobbiadene

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,70, 39% vol. alcool. Per il millesimo 2004 è stata prevista una produzione complessiva di 6000 bottiglie circa.

Le vinacce

Grappa molto morbida e suadente ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve bianche di prosecco di collina provenienti dal cuore del comprensorio di Conegliano e Valdobbiadene, selezionate all'arrivo in distilleria in funzione selezionate all'arrivo in distilleria in funzione della freschezza e della qualità degli aromi varietali.

Per la corretta conservazione delle vinacce si utilizza il Grappasystem[®], un sistema innovativo di fermentazione nel quale le vinacce sono messe a dimora in un tunnel di film plastico alimentare ideato da Roberto Castagner. Questo sistema comprende l'utilizzo di lieviti enologici selezionati, i quali fermentando gli zuccheri residui e consumando tutto l'ossigeno sviluppano alcool e anidride carbonica, rendono l'ambiente interno al saccone perfettamente sano, garantendo così la miglior protezione delle vinacce e soprattutto degli aromi.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo discontinuo sotto vuoto parziale, questo trattamento permette di estrarre, in fase di distillazione, le sostanze volatili a temperature più basse, permettendo così di ottenere aromi più puri ed integri, in quanto sottoposti ad uno shock termico minore rispetto a quello provocato dalla distillazione tradizionale. Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta delicato e fiorente tanto che questa millesimata è da considerarsi una grappa a "concezione gentile". Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 39° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di fiori bianchi, di frutta agrumata e tropicale. In bocca si presenta fine, elegante, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Millesimata di Prosecco è uno spirito armonico e rotondo. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza, magari abbinata a un dolce a base di frutta.



Concezione GENTILE:

La grappa fresca, armonica e morbida al palato, capace di esaltare i profumi originali perché possiede gli aromi propri del vitigno e quelli ottenuti dalla fermentazione. È il distillato capace di conquistare nuove generazioni di estimatori, affascinati da gusti raffinati e delicati. Per i cultori più sensibili e attenti alla natura.



LE MILLESIMATE i Cru d'Italia Zibibbo (da Trapani)

Categoria merceologica

Grappa bianca, LT. 0,70, 38% vol. alcool. Per il millesimo 2006 è stata prevista una produzione complessiva di circa 3000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa molto morbida e profumata ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve bianche di Zibibbo proveniente dalla provincia di Trapani, distillate in loco, a Marsala. Le vinacce, sin dal loro arrivo in distilleria, vengono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile innescare una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in ambiente ideale, sano e al 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 alla vinaccia di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche sotto vuoto parziale. Questa tecnologia permette di estrarre, in fase di distillazione, le sostanze volatili a temperature più basse, con l'ottenimento di aromi più puri ed integri, in quanto sottoposti ad uno shock termico minore rispetto a quello provocato dalla distillazione a temperature superiori. Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta aromatico e floreale tanto che questa millesimata è da considerarsi una grappa a "concezione gentile". Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 38° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note di fiori d'arancio, bergamotto, seguite da sentori di mandorla dolce, fico d'India, uva passa e fico. In bocca si presenta profonda, elegante, persistente, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Millesimata di Zibibbo è uno spirito morbido e aromatico. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza, magari abbinata a una mousse di vaniglia e passion fruit.



Concezione GENTILE:

La grappa fresca, armonica e morbida al palato, capace di esaltare i profumi originali perché possiede gli aromi propri del vitigno e quelli ottenuti dalla fermentazione. È il distillato capace di conquistare nuove generazioni di estimatori, affascinati da gusti raffi nati e delicati. Per i cultori più sensibili e attenti alla natura.

