

LE TORBATE Torba Rossa

Categoria merceologica

Grappa invecchiata 12 mesi, LT. 0,70, 38% vol. alcool.

Le vinacce

Grappa speciale ottenuta dalla distillazione di vinacce affumicate di uve rosse. 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 sia continui che discontinui.

Affinamento

Il blend finale a circa 60° alcolici viene conservato in piccole botti di legni diversi (Rovere, Viliegio). Il rabbocco è periodico, ogni tre mesi, con grappa della stessa qualità, per compensare le perdite di prodotto evaporato. All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 38°.

Caratteristiche organolettiche

Torba Rossa si presenta con un colore ambrato, all'olfatto è intrigante nella varietà di sfumature che offre: dai profumi più intensi di marasca e prugna matura, alle note più dolci di vaniglia e cioccolato, al gradevole sentore affumicato, alle fragranze più delicate di viola e fiori bianchi.

Consigli sul servizio

Torba Rossa è un distillato da meditazione. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in ballon con svasatura a tulipano, abbinata a cioccolato fondente con alta percentuale di cacao e un sigaro moderatamente aromatico.

Concezione INNOVATIVA:

L'evoluzione del distillato nella sua versione più intrigante, espansiva e ricercata. L'abilità nel recuperare antiche conoscenze, aggiungendo attraverso la ricerca, il talento e l'ispirazione, quel qualcosa in più capace di definire nuove fragranze, nuovi esaltanti ed appassionanti sapori. Per uomini e donne curiosi ed evoluti.



LE TROBATE Torba Nera 3 Anni

Categoria merceologica

Grappa invecchiata 3 anni, LT. 0,70, 41% vol. alcool. Per la stagione 2003/04 è stata prevista una produzione di 7.000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa originale ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse (Merlot, Cabernet, Pinot Nero) e di uve bianche (Prosecco) 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. Le vinacce vengono poi affumicate prima della distillazione.

Distillazione

Le vinacce sono distillate con alambicchi di nostra progettazione.

Affinamento

Il blend finale a 58° alcolici viene conservato in botti nuove di ciliegio per i primi 6 mesi e in barrique nuove e vecchie di rovere di diversa provenienza a media tostatura per il periodo successivo. Dato che il legno è una struttura porosa e non impermeabile, ogni sei mesi viene effettuato un rabbocco, con grappa della stessa qualità, per compensare le perdite di prodotto evaporato. All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 41°.

Caratteristiche organolettiche

Aromi fini e complessi tratti dalla natura, dal particolare pregio delle materie prime, dall'affinamento in legno e dalla sapiente lavorazione delle vinacce affumicate conferiscono a Torba Nera un colore ambrato, profumi intriganti, decisi e ricercati di legno affumicato, cuoio, tabacco, cioccolato fondente e caffè.

Consigli sul servizio

Torba Nera è un distillato da meditazione. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in ballon piuttosto ampi con svasatura a tulipano, abbinata a cioccolato fondente con alta percentuale di cacao e un buon sigaro.

Concezione INNOVATIVA:

L'evoluzione del distillato nella sua versione più intrigante, espansiva e ricercata. L'abilità nel recuperare antiche conoscenze, aggiungendo attraverso la ricerca, il talento e l'ispirazione, quel qualcosa in più capace di definire nuove fragranze, nuovi esaltanti ed appassionanti sapori. Per uomini e donne curiosi ed evoluti.



LE TORBATE

Torba Nera 5 Anni

Categoria merceologica

Grappa affinata in barrique per oltre cinque anni. LT. 0,70, 40% vol. alcool. Tiratura limitata.

Le vinacce

Grappa originale ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse (Merlot, Cabernet, Pinot Nero) e di uve bianche (Prosecco) 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. Le vinacce vengono poi affumicate prima della distillazione.

Distillazione

Le vinacce sono distillate con alambicchi di nostra progettazione.

Affinamento

Il blend finale a 58° alcolici viene conservato in botti nuove di ciliegio per i primi 6 mesi, mentre per il periodo successivo vengono utilizzate barrique nuove e usate di rovere di diversa provenienza a media tostatura. Dato che il legno ha una struttura porosa e non impermeabile, per compensare le perdite di prodotto evaporato ogni sei mesi viene effettuato un rabbocco con grappa della stessa qualità. All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 40°.

Caratteristiche organolettiche

Il particolare pregio delle materie prime, l'affinamento in legno e la sapiente lavorazione delle vinacce affumicate conferiscono a TorbaNera 5 Anni un colore ambrato, profumi intriganti, decisi e ricercati di legno affumicato, cuoio, tabacco, cioccolato fondente, caffè tostato con dolci note speziate.

Consigli sul servizio

Torba Nera 5 Anni è un distillato da meditazione. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in ballon piuttosto ampi con svasatura a tulipano, oppure in calice "Bolla" firmato Castagner, abbinata infine a del cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao o a un buon sigaro.



LE TORBATE

Torba Nera 7 Anni

Categoria merceologica

Grappa affinata in barrique per oltre sette anni. LT. 0,70, 40% vol. alcool. Per la stagione 2007/08 è stata prevista una produzione di 4.500 bottiglie (tiratura limitata).

Le vinacce

Grappa originale ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse (Merlot, Cabernet, Pinot nero) e di uve bianche (Prosecco) 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 attraverso il quale le vinacce vengono messe a dimora in un tunnel di film plastico alimentare ideato da Roberto Castagner. Questo sistema comprende l'utilizzo di lieviti enologici selezionati che, fermentando gli zuccheri residui e consumando tutto l'ossigeno, sviluppano alcool e anidride carbonica: in questo modo l'ambiente interno al saccone rimane perfettamente sano, garantendo la miglior protezione delle vinacce e soprattutto degli aromi. Le vinacce vengono poi affumicate prima della distillazione.

Distillazione

Le vinacce sono distillate con alambicchi di nostra progettazione.

Affinamento

Il blend finale a 58° alcolici viene conservato in botti nuove di ciliegio per i primi sei mesi, mentre per il periodo successivo vengono utilizzate barrique nuove e usate di rovere di diversa provenienza a media tostatura. Dato che il legno ha una struttura porosa e non impermeabile, per compensare le perdite di prodotto evaporato ogni sei mesi viene effettuato un rabbocco con grappa della stessa qualità. All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 40°.

Caratteristiche organolettiche

Il particolare pregio delle materie prime, l'affinamento in legno e la sapiente lavorazione delle vinacce affumicate conferiscono a TorbaNera 7 anni un colore ambrato, profumi intriganti, decisi e ricercati di legno affumicato, cuoio, tabacco, cioccolato fondente, caffè tostato con dolci note speziate.

Consigli sul servizio

TorbaNera 7 anni è un distillato da meditazione. Per cogliere appieno gli aromi si consiglia la degustazione in ballon piuttosto ampi con svasatura a tulipano, abbinata a del cioccolato fondente con alta percentuale di cacao oppure a un buon sigaro.



LE TORBATE

Torba Nera 10 Anni

Categoria merceologica

Grappa elevata in barrique per 10 anni. Lt.0,70, 40%vol.alc.

Le vinacce

TorbaNera 10 Anni è ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse (Merlot, Cabernet, Pinot Nero) e di uve bianche (Prosecco), selezionate all'arrivo in distilleria in funzione della ricchezza e della qualità degli aromi varietali. Per la corretta conservazione delle vinacce è stato utilizzato il Grappasystem. Le vinacce vengono affumicate prima della distillazione con il Microsystem.

Distillazione

Le vinacce sono distillate in alambicchi di nostra specifica progettazione.

Affinamento

TorbaNera 10 Anni riposa in legno per 10 anni. Il blend finale a 58 gradi alcolici viene conservato in botti nuove di ciliegio per i primi sei mesi, mentre per il periodo successivo sono usate barrique nuove eusate di rovere di varie provenienze, a media tostatura. Per compensare le perdite di prodotto dovute all'evaporazione per la porosità del legno, ogni sei mesi viene effettuato un rabbocco con grappa della stessa qualità. All'imbottigliamento il prodotto viene portato a una gradazione alcolica di 40 gradi.

Caratteristiche organolettiche

TorbaNera 10 Anni è una magia da versare in un calice ampio, a sprigionare lentamente aromi complessi e squisiti, a sviluppare un profilo organolettico intenso e lungo, in cui si ritrovano profumi di affumicato, cuoio, caffè tostato e cacao, con note di spezie dolci. In bocca si rivela profonda e rotonda, confermando le emozionanti sensazioni rivelate all'olfatto.

Consigli sul servizio

Si consiglia di servire in calici ampi, alla temperatura di 18/20° C. Ideale da sola, come distillato da meditazione, può essere abbinata a un cioccolato fondente con alta percentuale di cacao, oppure a un buon sigaro.

