

# GRAPPA DI HARLEQUIN

## GRAPPA

### In una definizione: l'eccellenza della distillazione

L'etichetta riprende i tratti dell'Harlequin, materia prima per la distillazione.



#### Grappa di Harlequin

grappa distillata dalle vinacce delle uve vinificate per il vino Harlequin e Kairos

**Paese/Regione:** provincia di Verona

**Alcol:** 48%

**Metodo di distillazione:** utilizzo dell'alambicco discontinuo a bagnomaria. La distillazione avviene in 3 fasi: dapprima si carica l'alambicco con la giusta quantità di vinacce immerse in acqua, poi si procede ad un lento e graduale riscaldamento fino all'ebollizione, in seguito si controlla il flusso del distillato separando le prime frazioni, ovvero le teste, tenendo il cuore e allontanando le code. La grappa ottenuta viene conservata per alcuni mesi in serbatoi di acciaio e poi diluita utilizzando acqua di fonte di origine porfirica, pertanto pura. La preparazione termina mantenendo la grappa per qualche giorno a -8°C per poi filtrarla su strati di cellulosa e imbottigliarla

#### Abbinamento ideale:

da sola o in abbinamento a dolci secchi, dessert, frutta secca

**Temperatura di servizio:** 10 – 12°C

**Bicchieri consigliato:** calice a tulipano

#### Analisi olfattiva:

profumo deciso e gradevole, molto fine. Note di menta, frutta e bacche rosse.

#### Analisi gustativa:

elegante, armonica, grande equilibrio tra le sensazioni tattili e gustative. Ricca e persistente

#### Formati disponibili:

500 ml

#### Packaging:

scatole di cartone da 1 bottiglia

