

“HARLEQUIN”

Grappa distillata dalle vinacce delle uve vinificate per il vino Harlequin e Kairós



zýmē
Celestine Grappa
La ricerca dell'autoctono...

“HARLEQUIN”

Grappa distillata dalle vinacce delle uve vinificate per il vino Harlequin e Kairós

L'ECCELLENZA DELLA DISTILLAZIONE

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



Paese/Regione:

Provincia di Verona

Alcol: 48%

Metodo di distillazione:

Utilizzo dell'alambicco discontinuo a bagno maria. 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:

0,5 l

Packaging:

Scatole di cartone da 1 bottiglia

