

Cascina Fonda

Dolce Passione

Grappa di Brachetto

Provenienza delle vinacce: Comune di Mango.

Tipo di vitigno: Piemonte Brachetto 100%.

Metodo di produzione: Le vinacce, ancora grondanti di vino, dopo un breve ciclo di fermentazione, vengono poste in alambicchi di rame e distillati con l'antico sistema della corrente di vapore. La grappa così ottenuta subisce un affinamento in acciaio di 8-10 mesi; viene poi ridotta di grado con acqua demineralizzata, refrigerata, filtrata a freddo e posta in preziose bottiglie astucciate singolarmente.

Tenore alcolico: 42% Vol.

Sensazione visive: Incolore, limpida, cristallina.

Sensazione olfattive: Intensa e persistente ed aromatica: perfettamente riconoscibile l'aroma dell'uva brachetto matura.

Sensazione gustative: Morbida, calda, piacevolmente rotonda; persistente retrogusto che ricorda il lampone, la ciliegia e la fragola.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Bottiglie prodotte: 500, da 70 cl.

La conservazione: Le bottiglie devono essere mantenute sempre verticali.

