

Marina GRAPPA DI ARNEIS

Da un'antica tradizione di famiglia, quando ancora le grappe venivano fatte in casa, nasce questa grappa, prodotta ancora oggi con una lavorazione artigianale. Dopo la torchiatura le vinacce vengono distillate nei tradizionali alambicchi a vapore, conservando integri gli aromi e i profumi del vino originale. Durante la distillazione vengono eliminate le parti impure in modo che la grappa sgorghi limpida. Grappa bianca classica, non invecchiata, ottenuta da pure vinacce di Arneis. Ha profumo intenso, erbaceo e fruttato, dal sapore delicato e secco. La fragranza e la delicatezza di questa grappa dà il tocco di classe alla fine di ogni banchetto. Gradazione: 43°

From an old artisan method of distillation.

After pressing, the marc are passed to traditional "steam alembics" which preserve the aromas and perfumes of the original wine intact. During distillations, the impure parts are eliminated to ensure a clear flow of grappa. Classic white grappa, not aged, made from pure arneis grape marc only. Intense, leafy and fruity aroma, delicate and dry flavour. The fragrance of this Grappa add the final touch of class to every meal.

Alcohol content: 43°

Dieser Grappa wurde geboren aus einer alten Familientradition, als man den Grappa noch zu Hause brannte, und wird noch heute handwerklich hergestellt. Nach dem Keltern wird der Trester in den traditionellen Kupferdestillierkolben über Dampf gebrannt, wobei er die Aromen und Düfte des Weines bewahrt. Während des Destillationsprozesses werden alle unreinen Teile entfernt, so dass der Grappa klar und rein fließt. Farbloser klassischer Grappa, nicht gealtert, hergestellt ausschliesslich aus Arneistrester. Er hat einen intensiven Duft nach Früchten und Kräutern und einen delikaten trockenen Geschmack. Das Bukett und die Feinheit dieses Grappa geben jedem Bankett den abschliessend Hauch von Klasse.

Alkoholgehalt: 43°

