



GRAPPA DI UVE

ENANTIO

ITALIANO

GRAPPA DI UVE ENANTIO

Grappa: Monovitigno

Aroma: esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di spezie, mandorla, erbe aromatiche.

Gusto: Sapore equilibrato, armonico, completo ed elegante.

Distillazione: con antico alambicco in rame composto da caldaie a vapore funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. ed è quindi portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata; viene poi refrigerato a -6 °C, filtrato e infine imbottigliato. Segue un affinamento di almeno sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.

ENGLISH

GRAPPA DI UVE ENANTIO

Grappa: Monovitigno

Aroma: expresses intense aromas, clean and pleasant spice notes, almond, aromatic herbs.

Flavor: Balanced flavor, harmonious, complete and elegant.

Distillation: with an antique copper still composed of a steam boiler functioning with a discontinuous cycle. The spirits have approximately 75% alcohol and is then brought to an average consumption level through adding distilled water; it is then refrigerated at -6, filtered and bottled. This is followed by ageing of at least 6 months in stainless steel tanks.

DEUTSCH

GRAPPA AUS ENANTIO TRAUBEN

Grappa: Monokultur.

Aroma: Ruft intensive, reine Aromen gefälliger Gewürze hervor, zudem Mandeln und aromatische Kräuter.

Geschmack: Ausgeglichener Geschmack, harmonisch, vollständig und elegant.

Destillation: Mit antikem Alambik aus Kupfer und mit kleinen Dampfheizkesseln, die in einem diskontinuierlichen Zyklus arbeiten. Das gewonnene Destillat enthält einen Alkoholgehalt von ca. 75%. Es wird durch Zugabe von destilliertem Wasser auf ein zum Verzehr geeignetes Niveau gebracht und anschließend bei -6°C gekühlt, gefiltert und schließlich abgefüllt. Es folgt eine mindestens 6 monatige Verfeinerung in rostfreien Stahlfässern.



Servire a 10 - 15° C
Serve at 10 - 15° C
Serviertemp. 10 - 15° C



0,75 l e



44% vol



Uve Enantio 100%