

le *Carline*®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



GRAPPA DI CHARDONNAY 40°

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Le vinacce, separate dal mosto mediante una spremitura soffice, e ancora grondanti, vengono avviate alla distillazione. In questo modo si possono conservare, infatti, gli aromi primari delle uve che, generosamente, passano poi nelle grappe, costituendone le caratteristiche note distintive. Queste vinacce provengono dalla nostra azienda agricola LE CARLINE e sono coltivate con metodi da agricoltura biologica. La distillazione delle vinacce, avviene con l'operato di mastri distillatori di grande esperienza e l'utilizzo di preziosi alambicchi di rame, a vapore, con metodo discontinuo, che permettono di ottenere una grappa giovane dal colore bianco cristallino, di profumo delicato, intenso e persistente, dal gusto morbido e armonico.

ACCOSTAMENTI:

Come vogliono le più antiche tradizioni delle nostre terre, è gradevolissima nella correzione del caffè, o in abbinamento a dell'ottimo cioccolato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

E' ottima sia a temperatura ambiente che leggermente fresca. Ne consigliamo la degustazione alla temperatura di 10 - 12° C, in piccoli tulipani di cristallo.

ANALISI:

grado alcolico: 40% vol.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 500ml in astuccio singolo

Cartone: 06 astucci

