

Grappa Prosecco

Rocca d'Asolo

La grappa Prosecco Rocca d'Asolo è prodotta dalla distillazione di vinacce ottenute dalla pigiatura di uve Glera, le stesse da cui si ottiene anche il pregiato Asolo Prosecco DOCG Superiore.

Una grappa dall'elegante profilo organolettico caratterizzato da una lunga e profumata sensazione floreale che si riversano sul palato manifestando una eccezionale morbidezza e un'ottima persistenza finale e un equilibrio sovraffino.

Materia prima:

Vinacce da uva Glera, vitigno dal quale si ottiene l'Asolo Prosecco DOCG Superiore.

Cura e conservazione della materia prima:

Le vinacce di Glera sono trasportate in distilleria non appena separate dal mosto. Sono quindi conservate in ambiente anaerobico a fermentazione controllata sino al momento della distillazione.

Tecnica di distillazione:

Le vinacce vengono distillate scrupolosamente esaltando così le potenzialità aromatiche e la leggerezza dell'acquavite che viene ottenuta.

Caratteristiche organolettiche:

Trasparente di ottima brillantezza

Profumo intenso e franco con richiamo nell'ambito floreale, e percezioni riconducibili a frutti a polpa bianca.

Piacevolmente morbida, equilibrata ed intensa.

Dati tecnici:

Alcool 40%

Capacità 50cl

Conservare in luogo fresco e asciutto.

