

Grappa Cuvée Viviana

Grappa Valdobbiadene Prosecco e Cartizze

Le Selezioni



Dalle nostre vinacce, nasce questa Grappa Valdobbiadene Prosecco e Cartizze

Valdobbiadene prosecco e cartizze

Dal sapore pulito, morbido e suadente, con aroma fruttato, ben marcato e di grande persistenza

grande persistenza

Può costituire il "tocco finale" se gustata dopo il pasto

fine pasto

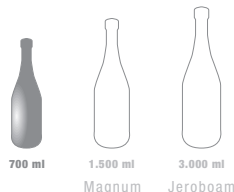

VALDO
SPUMANTI DAL 1926

Grappa Cuvée Viviana

Grappa Valdobbiadene Prosecco e Cartizze



Le Selezioni



Descrizione prodotto

Grappa finissima, risultato della distillazione delle nostre vinacce di uva Glera, proveniente dalle zone di Valdobbiadene e Cartizze, vinificate nella nostra cantina

Zona di produzione

Valdobbiadene, località Cartizze

Altimetria ed esposizione

Dai 300 ai 400 metri s.l.m. con esposizione a sud

Tipologia del terreno

Prevalentemente argilloso con sottofondo roccioso

Uvaggio

Glera

Vendemmia

Fine settembre

Vinificazione

Le vinacce fresche vengono fatte fermentare in silos a temperatura controllata e poi distillate eliminando la "testa e la coda" responsabili dei gusti anomali

Resa uva

12.000 kg/ha

Affinamento

6 mesi prima dell'imbottigliamento

Gradazione

40% Vol.

Colore

Chiaro e cristallino

Bouquet

Profumo fine, persistente ed elegante

Sapore

Pulito, morbido e suadente con ben marcato aroma fruttato di grande persistenza

Consigli per il consumo

Il calice piccolo a tulipano con apertura stretta è il tipico bicchiere da utilizzare per la degustazione della grappa. Può essere servita sia a temperatura "ambiente" sia a 8-10°C, mai ghiacciata

Abbinamento gastronomico

Può costituire il "tocco finale" se gustata dopo il pasto. Apprezzata anche da sola in vari momenti del giorno

Product description

Extra-fine grappa obtained by distilling our marcs from the Glera grapes cultivated in the Valdobbiadene and Cartizze areas and processed in our cellars

Production area

Valdobbiadene, in the zone Cartizze

Altitude and exposure of the vineyards

300 to 400 metres a.s.l. (900 and 1200 feet) with southern exposure

Soil

Mostly clay with rocky substratum

Grapes/Blend

Glera

Harvest period

End of September

Vinification

The fresh pressed grapes are fermented in steel tanks at controlled temperatures and later distilled carefully eliminating the heads and the tails

Yields

12,000 kg/ha (5 tons/ acre)

Ageing

6 months before bottling

Alcohol level

40%

Color

Crystal clear colour

Bouquet

Fine, persistent, elegant fragrance

Flavour

Clean, soft and smooth flavour with a distinct persistent fruity component

Serving suggestions

The typical small tulip glass with narrow top is ideal to taste grappa that can be served at "room" temperature or at 8-10°C but never chilled

Food matches

It can be the "final touch" to a meal. Alone it can be appreciated at anytime of the day

Produktbeschreibung

Sehr feiner Grappa, der aus der Destillation unserer Trester der Rebsorte Glera gewonnen wird. Die Trauben stammen aus dem Anbaugebiet von Valdobbiadene und Cartizze und wurden bei uns auf dem Weingut gekeltert liegt

Anbaugebiet

Valdobbiadene, in der Ortschaft Cartizze

Höhenlage

300-400 Meter ü. NN in Südlage

Boden

Vorwiegend tonige Böden mit felsigem Unterboden

Rebsorte

Glera

Weinlese

Ende September

Weinerzeugung

Die frischen Trester werden in Behältern bei kontrollierter Temperatur vergoren und anschließend destilliert. Bei der Destillation werden der so genannte Vorlauf und Nachlauf sorgfältig entfernt, da sie unangenehme Geschmackskomponenten enthalten

Traubenretrag

12.000 kg/ha

Verfeinerung

6 Monate vor der Abfüllung

Alkoholgehalt

40 Vol.%

Farbe

Klare und kristallklare Farbe

Bouquet

Feiner, anhaltender und eleganter Duft

Geschmack

Reiner, weicher und schmeichelnder Geschmack mit kräftigem, fruchtigem Aroma, sehr anhaltend.

Serviertemperatur

Am besten entfaltet dieser Grappa sein Aroma in einem Tulpenglas mit enger Öffnung und bei einer Serviertemperatur von 8-10°C. Auf keinen Fall eisgekühlt reichen!

Gastronomische Tipps

Eignet sich ausgezeichnet, um ein ausgezeichnetes Essen "abzurunden". Geschätzt auch als das kleine Gläschen zwischendurch