



Conte d'Attimis-Maniago

GRAPPA FRIULANA

Cos'è la grappa

È l'acquavite ricavata dalla vinaccia (ossia dalle bucce degli acini d'uva). È un prodotto tipico italiano come sancito dal Reg. UE 1576/89, pertanto possono essere utilizzate soltanto uve prodotte in Italia e la distillazione deve avvenire entro i confini nazionali.

Materia prima

Prodotta con le nostre migliori vinacce fresche di uve bianche d.o.c.

Provenienza delle uve

Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (Udine). Terreno collinare, suolo marnoso - argilloso.

Distillazione

Nel rispetto delle antiche tradizioni distillatrici mediante impianto discontinuo in originali alambicchi di rame. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche delle nostre vinacce.

Caratteristiche sensoriali:

Sensazione visiva: colore bianco cristallino

Sensazione olfattiva: Gradevole, aromatica, intensa di grande tipicità e finezza, forte e generosa. Al profumo ricorda il momento della pigiatura dell'uva

Sensazione gustativa: al sapore si porge morbida e gradevole come caratteristico dell'antica grappa friulana.

Prima dell'assaggio la grappa deve "riposare" qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi si esaltano e l'armonia naso - palato si completa.

Quando e come berla

Ottima a fine pranzo, quale digestivo ed in qualsiasi momento della giornata quale "piacere". Per gustare appieno le caratteristiche del prodotto versare in bicchieri adatti possibilmente a "tulipano". Assaporare alla temperatura di 12 °C circa, la buona grappa non va mai servita troppo fredda.

Bottiglie prodotte

Bottiglie di vetro bianco da 700 ml con tappo in sughero N° 690

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	50,00
---	--------	-------

