



*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 migliori vinacce fresche di uve bianche.

### **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.

