



Cà dei Frati

## Grappa Dei Frati

### Grappa da vinaccia di lugana

*Spirito, essenza, frutto della distillazione; da nobili vinacce morbide di uve mature prende una personalità unica, profumi delicati e sapore deciso. Secca come la vuole la tradizione, pulita, fragrante con gradevole chiusura di liquirizia e miele come solo un'attenta e scrupolosa distillazione ci regala.*

*Netta e precisa come il vitigno d'origine: la Turbiana. Uva della nostra terra che porta nel distillato caratteristiche uniche di morbidezza,*

*eleganza, ma soprattutto sapidità e aromi varietali.*

*Un metodo di distillazione che viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, che garantisce all'assaggio ciò che abbiamo con fatica ottenuto in vigna.*

*Trova gli amici di una serata, dolci con creme delicate, biscotti di pasta frolla e frutta secca, frutta cotta e accompagna le conversazioni di fine pasto. Vaporizzata sul crudo di pesce diventa un componente nobile per un piatto da Re.*



### Dati tecnici

**Varietà delle vinacce:** Turbiana 100%

**Metodo di distillazione:** discontinuo

**Tipo di distillatre:** piccole caldaiette di rame

**Temperatura di distillazione:** 110° in vapore acqueo

**Grado alcolico:** 43%

**Affinamento:** in acciaio inox

**Invecchiamento:** minimo 24 mesi