

## FINE PASTO Per un piacevole dopocena

# Grappa Morbida

### Marzemino

Un distillato è un prodotto alcolico derivato dalla distillazione di un liquido zuccherino fermentabile, generalmente di origine vegetale: cereali, radici e tuberi amidacei, frutti o vino.

La Grappa è un distillato di vinacce: la loro qualità costituisce il primo e più importante fattore per ottenere un buon prodotto. La freschezza e il buono stato di conservazione delle vinacce sono fondamentali in quanto ogni deterioramento di queste si rifletterebbe immancabilmente sul prodotto finale.

Prima di procedere alla distillazione delle vinacce, è necessario che queste contengano alcol. Questo è possibile solamente quando sono state fatte fermentare, ovvero quando lo zucchero contenuto in esse si è trasformato in alcol. Questa condizione dipende dal tipo di vinificazione adottata. La Grappa Morbida Peri è prodotta con vinacce di Marzemino; essendo un'uva rossa, le vinacce hanno fermentato nel mosto, quindi contenendo già alcol sono pronte per la distillazione.



**Colore:** incolore, limpida e cristallina.

**Profumo:** una nota sottile di tralcio verde, poi frutta naturale, leggero sentore di nocciola e di pera cotta.

**Sapore:** ritorna netto il sentore della frutta in particolare la mela matura e la pera cotta, molto morbida e decisamente accattivante per la dolce rotondità. Lascia in secondo piano una piacevole sensazione pseudo-calorica.

**Vitigni:** 100% Marzemino

**Prodotto dal:** 2011

**Formati di bottiglie:** 0,5 l.

