



Alc. 40% vol. - ml. 700

h. cm. 37





Grappa El Cáo

Nome tipico Veneto che indica il tralcio di vite che resta dopo la potatura. Questa grappa, moderatamente alcolica è ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate di uve Cabernet e Merlot in appassimento che le conferiscono un gusto morbido e delicato.

Varietà uvaggio Cabernet e Merlot.

Distillazione Impianto di distillazione discontinuo a bassa pressione in alambicchi di rame.

Sensazioni

-  Vista.
Giovane, trasparente brillante.
-  Olfatto.
Note di frutta fresca a pasta gialla.
-  Gusto.
Sapore fruttato e delicato.
-  Sensazioni complessive.
Piacevole e delicata.




Temperatura di servizio 16-18° C

Typical Veneto name given to the wine-shoot left after pruning. This grappa, moderately alcoholic, is obtained from the distillation of selected dried Cabernet and Merlot pressed grapes, which give it a smooth and delicate flavour.

Variety grapes Cabernet and Merlot.

Distillation Antique system of vapour at low pressure in copper cauldron at intermittent cycles.

Sensations

-  Visual.
Young, bright transparent.
-  Olfaction.
Yellow fruit preserves.
-  Taste.
Fruity and delicate flavour.
-  Overall sensations.
Elegant and pleasant.

Service temperature 16-18° C

Distilleria Schiavo s.n.c.

Via G. Mazzini, 39 . I-36030 Costabissara . Vicenza . Italy
Tel. e Fax +39 (0)444 971025 . e-mail: info@schiavograppa.com
www.schiavograppa.com