

Grappa La Proibita



Alc. 43% vol. - ml. 500

h. cm. 41





Colore bianco, sapore asciutto e profumo leggermente acido. Per ottenere questa grappa abbiamo scelto le migliori, anche se rare, vinacce da uve nere della tradizione contadina della nostra zona.

L'abbiamo chiamata La Proibita perché...nonostante tutto...la Storia e le Tradizioni non possono Morire.

Varietà uvaggio Uve nere della tradizione contadina

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

Sensazioni

-  Vista.
Giovane, trasparente brillante.
-  Olfatto.
Noce tostata, erbaceo.
-  Gusto.
Sapore asciutto e annappante, leggermente acido.
-  Sensazioni complessive.
Ricca e complessa, la vera grappa veneta di una volta.

Temperatura di servizio 16-18° C





Clear in colour, dry with slightly "acid" scent. To obtain this grappa we have selected only the best pressing of very rare black grapes pomaces from our rural area.

We have called The Forbidden because the History and Traditions can not Die.

Varietà grapes Olds black grapes

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

Sensations

-  Visual.
Young, bright transparent.
-  Olfaction.
Nuts, roast substance, flower.
-  Taste.
The palate is balanced, dry delicately sour.
-  Overall sensations.
The real old Venetian grappa style.

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