

GRAPPA DI CABERNET SAUVIGNON



Vitigni

Cabernet Sauvignon

Vendemmia

Generalmente nei primi giorni di ottobre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Le componenti principali della grappa sono acqua e alcool etilico, la rimanenza è costituita da centinaia di componenti esistenti in quantità infinitesimali che costituiscono le caratteristiche organolettiche del distillato tra cui alcool superiori, eteri, aldeidi, oli, ecc... Per ottenere un buon prodotto occorre che le vinacce siano completamente fermentate e distillate subito dopo la svinatura; il distillato ottenuto è mediamente a 75° gradi e, prima dell'imbottigliamento, viene diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato a una temperatura di -10°C e infine filtrato dopo 48 ore. La distillazione avviene a vapore diretto, con caldaie a funzionamento discontinuo.

Bottiglie prodotte: 250

Gradazione: 43% vol.

Servire a: 14-16 °C

Grapes

Cabernet Sauvignon

Harvest

The grapes are picked up by hand usually at the beginning of October

Vinification

The main components of Grappa are water and ethyl alcohol, the remaining is composed of million of minute particles which give the organoleptic characteristics of this Grappa. In order to reach a better result it is important that the grapes are completely fermented and distilled after the racking off the wine. The distilled obtained has, before the bottling, 75% of alcohol. Then it is diluted with water till it reaches the desired alcoholic degree, cooled at -10 °C and filtered after 48 hours. The distillation takes place with direct vapor, in small discontinuous working boiler.

Bottles: 250

Alcohol: 43 % vol.

Serving temperature: 14-16 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it