

la Viarte

GRAPPA DI TAZZELENGHE

Limpida e cristallina, molto intensa all'olfatto con profumi fini e definiti, armonica al gusto con sentori eleganti e persistenti.



VITIGNO

Alla base vi sono le uve mature del nostro raro e prezioso TazzeleNGhe. Le vinacce vengono ritirate fresche e grondanti di mosto per poi essere conservate al riparo dall'aria per favorirne la fermentazione alcolica, fino al momento della loro distillazione

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE

Secondo la tradizione, a ciclo discontinuo in rame a 8 alambicchi. Utilizzo del vapore diretto a bassa temperatura per permettere l'estrazione dei componenti volatili dalla massa delle vinacce per non perdere l'aroma del vitigno. Nella colonna di distillazione vengono selezionati e concentrati i componenti volatili provenienti all'alambicco e quindi condensati al passaggio nelle serpentine, raffreddate ad acqua. Filtrazione a freddo per preservare la componente aromatica

Primo anno di produzione

2018

Note

Servire in bicchiere da grappa a 10/12°C

GRADAZIONE

40% vol.

FORMATO

In bottiglia da 0.50 cl.

la Viarte

GRAPPA DI
TAZZELENGHE

LA VIARTE AZ. AGR. SOC. AGRICOLA SEMPLICE
VIA NOVACUZZO, 51 - 33040 PREPOTTO (UD) - ITALIA
PRODOTTO A CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - ITALIA VIA DARRAZZACCO, 30
CODICE ACCISE IT00UDA00044U
WWW.LAVIARTE.IT

500ml e PRODOTTO
IN ITALIA 40% VOL.

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepetto (UD) Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - laviarte@laviarte.it - www.laviarte.it