

**SCHEDA INFORMATIVA
FUORICLASSE MAGNUM CLASSICA**



CASTAGNER®

spiriti d'avanguardia

Categoria merceologica

Grappa giovane, lt. 1,5, 40% vol. alcolico.

Le vinacce

Fuoriclasse Classica nasce da un blend di grappe ottenute da vitigni a bacca rossa e a bacca bianca. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Per la distillazione di Fuoriclasse Classica, Roberto Castagner ha adottato impianti appositamente perfezionati e, in particolare, la tecnica della distillazione frazionata, per cogliere al massimo l'essenza dei vitigni di origine.

Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 40° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Fuoriclasse Classica presenta un quadro aromatico di grande forza espressiva. Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano l'uva fresca, appena colta, con note di frutta a pasta bianca e frutti rossi. In bocca si presenta morbida, ma decisa, equilibrata e persistente.

Consigli sul servizio

Fuoriclasse Classica è una grappa ottima per il dopopasto, da sola o con il caffè. Si consiglia di servirla alla temperatura di 8/10°C.



Roberto Castagner Acquaviti

Tel. 0438.793811 - Fax 0438.794889

Ragione sociale:

Acquavite S.p.A.

Via Bosco, 25 - 31020 Visnà di Vazzola (TV)

P.Iva 03212950269