

SCHEDA INFORMATIVA FUORICLASSE BARRIQUE



CASTAGNER®

spiriti d'avanguardia

Categoria merceologica

Grappa Barrique 36 mesi, lt. 0,70, 38% vol. alcolico.

Le vinacce

Fuoriclasse Barrique 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 e affinamento

Per la distillazione di Fuoriclasse Barrique, 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.

La grappa prima dell'imbottigliamento viene fatta riposare per un periodo di 36 mesi in barrique.

Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 38° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Fuoriclasse Classica presenta un quadro aromatico di grande forza espressiva. Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano le spezie dolci, con sentori fruttati. In bocca si presenta morbida, ma decisa, armonica e lunga.

Consigli sul servizio

Fuoriclasse Barrique è una grappa ottima per il dopopasto, da sola o magari in abbinamento a del cioccolato fondente. Si consiglia di servirla alla temperatura di 15/18°C in calici di buona grandezza.



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