SCHEDA INFORMATIVA FUORICLASSE ORO





CASTAGNER°



Categoria merceologica

Grappa affinata in botte, LT. 0,70, 38% vol. alcool.

Le vinacce

Grappa morbida e profumata ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve Nero d'Avola di Sicilia, Cabernet Veneto e Greco di Tufo della Campania.

Le vinacce, sin dal loro arrivo in distilleria, vengono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dare luogo a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati.

Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in ambiente ideale, sano e al giusto livello

di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alla vinaccia di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione ed affinamento

Per la distillazione di Fuoriclasse Oro Roberto Castagner ha adottato impianti appositamente perfezionati ed, in particolare, la distillazione frazionata, per cogliere al massimo l'essenza dei vitigni d'origine.

Le grappe ottenute vengono affinate in botti precedentemente utilizzate per la maturazione del vino Marsala fino a raggiungere il color oro e la morbidezza che contraddistinguono questa grappa.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note fruttate e di spezie dolci, specialmente cacao.

In bocca si presenta calda, armonica e di un'affascinante complessità, tanto da avvicinare alla degustazione anche i palati più diffidenti.

Consigli sul servizio

Fuoriclasse Oro è una grappa affinata in legno. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media grandezza, magari abbinata a cioccolato con un buon contenuto di cacao o dolci cremosi alla vaniglia.