

SCHEDA INFORMATIVA AQUA D'UVA



CASTAGNER®

spiriti d'avanguardia

Categoria merceologica

Acquavite d'uva giovane, LT. 0,50, 38% vol. alcool.
Per il millesimo 2006 stata prevista una produzione complessiva di circa 5000 bottiglie.

Le uve

Le uve, di Prosecco, Riesling, Incrocio Manzoni Bianco e altri vitigni autoctoni in piccole proporzioni, sono appositamente coltivate con ogni cura nell'azienda agricola di Fregona e vengono colte manualmente, vigneto per vigneto, al giusto punto di maturazione.

Succo e polpa, prima della distillazione, subiscono una fermentazione a temperatura controllata, con l'aggiunta di lieviti ed enzimi selezionati.

Distillazione

Aqua d'uva nasce da un accurato processo di distillazione sottovuoto in boule di rame. Questa tecnologia permette di estrarre le sostanze volatili a temperature più basse, con l'ottenimento di aromi più puri ed integri.

Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta armonico e fruttato.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono delicate ma chiaramente percettibili e ricordano il profumo dell'uva fresca appena colta.

In bocca si presenta elegantissima e equilibrata, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Aqua d'uva è uno spirito morbido e aromatico, un distillato che pare seta pura.

Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri a tulipano di media 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