

SCHEDA INFORMATIVA RISERVA '03



Categoria merceologica

Grappa invecchiata 4 anni, LT. 0,70, 40% vol. alcool. Per l'annata 2000 è stata prevista una produzione di 6000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa elegante di qualità eccelsa ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse (merlot, cabernet, pinot nero) e di uve bianche (prosecco di Conegliano e Valdobbiadene), selezionate all'arrivo in distilleria selezionate all'arrivo in distilleria in funzione della freschezza e della qualità degli aromi varietali.

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 innescare 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, ad alta pressione e 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

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame a vapore sia continui che discontinui.

Affinamento

Il blend finale a 50° alcolici viene conservato in barrique e passa da contenitori usati a contenitori via, via più nuovi di rovere di diversa provenienza a media tostatura. Dato che il legno è una struttura porosa e non impermeabile, ogni sei mesi viene effettuato un rabbocco, con grappa della stessa qualità, per compensare le perdite di prodotto evaporato.

All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 40°.

Caratteristiche organolettiche

Aromi tipici ed eleganti tratti dalla struttura delle vinacce, dall'affinamento in legno e dalla sapiente lavorazione conferiscono a Riserva '00 un colore dorato, profumi di legno di cedro, nocciola, erbe aromatiche, vaniglia e spezie dolci.

Consigli sul servizio

Riserva '00 è un distillato da meditazione. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in bicchieri ampi a sommità raccolta per contenere tutti i profumi, abbinata a cioccolato o con un sigaro delicato esprime il meglio di sé.

Concezione CLASSICA: la distillazione fedele alle mille regole tramandate nei secoli; oggi ancor più pura, perché aggiornata dalle conquiste della tecnologia e dagli strumenti in grado di sostenere l'esperienza dei Matri Distillatori. La concezione più nota ed equilibrata, che riassume l'essenza del sapore della grappa: gustosa, variegata e ricca di tutti i suoi aromi più caratteristici. Per chi cerca sicurezza e armonia.

CASTAGNER®

spiriti d'avanguardia



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