

SCHEDA INFORMATIVA TORBA NERA 3 ANNI



Categoria merceologica

Grappa invecchiata 3 anni, LT. 0,70, 41% vol. alcool. Per la stagione 2003/04 è stata prevista una produzione di 7000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa originale ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di uve rosse (merlot, cabernet, pinot nero) e di uve bianche (prosecco) 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 sia continui che discontinui.

Affinamento

Il blend finale a 58° alcolici viene conservato in botti nuove di ciliegio per i primi 6 mesi e in barrique nuove e vecchie di rovere di diversa provenienza a media tostatura per il periodo successivo. 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 41°.

Caratteristiche organolettiche

Aromi fini e complessi tratti dalla natura, dal particolare pregio delle materie prime, dall'affinamento in legno e dalla sapiente lavorazione delle vinacce affumicate conferiscono a Torba Nera un colore ambrato, profumi intriganti, decisi e ricercati di legno affumicato, cuoio, tabacco, cioccolato fondente e caffè.

Consigli sul servizio

Torba Nera è un distillato da meditazione. Per coglierne appieno gli aromi si consiglia la degustazione in ballon piuttosto ampi con svasatura a tulipano, abbinata a cioccolato fondente con alta percentuale di cacao e un buon sigaro.



Concezione INNOVATIVA: L'evoluzione del distillato nella sua versione più intrigante, espansiva e ricercata. L'abilità nel recuperare antiche conoscenze, aggiungendo attraverso la ricerca, il talento e l'ispirazione, quel qualcosa in più capace di definire nuove fragranze, nuovi esaltanti ed appassionanti sapori. Per uomini e donne curiosi ed evoluti.

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