

## SCHEDA INFORMATIVA TORBA ROSSA



# CASTAGNER®

*spiriti d'*  *avanguardia*

### **Categoria merceologica**

Grappa invecchiata 12 mesi, LT. 0,70, 38% vol. alcool.

### **Le vinacce**

Grappa speciale ottenuta dalla distillazione di vinacce affumicate di uve rosse.

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 circa 60° alcolici viene conservato in piccole botti di legni diversi (rovere, ciliegio). Il rabbocco è periodico, ogni tre mesi, con grappa della stessa qualità, per compensare le perdite di prodotto evaporato. All'imbottigliamento il distillato viene portato a una gradazione alcolica finale di 38°.

### **Caratteristiche organolettiche**

Torba Rossa si presenta con un colore ambrato, all'olfatto è intrigante nella varietà di sfumature che offre: dai profumi più intensi di marasca e prugna matura, alle note più dolci di vaniglia e cioccolato, al gradevole sentore affumicato, alle fragranze più delicate di viola e fiori bianchi.

### **Consigli sul servizio**

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



**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.



**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