



## GRAPPA CABERNET SAUVIGNON

**Vitigno** Cabernet Sauvignon dai vigneti Masetto e Kinderleit.

**Distillazione** Distillato artigianale in alambicco discontinuo a bagnomaria, da vinacce freschissime e accuratamente selezionate.

**Affinamento** Awiene a pieno grado – ca. 74° - per sei mesi in recipienti di acciaio.

**Caratteristiche** Aspetto limpido e cristallino. Grappa di razza dal profumo fragrante, intenso e tipico per il vitigno e dal gusto armonico, evoluto e persistente.

**Abbinamenti** La grappa di Cabernet Sauvignon è un corroborante digestivo naturale.

**Rebsorte** Cabernet Sauvignon von Masetto und Kinderleit.

**Destillierung** Die ganz frischen und ausgesuchten Trester werden nach traditioneller Methode in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert, um deren natürliche Finesse zu bewahren.

**Ausbauart** 6 Monate in Edelstahl.

**Eigenschaften** Klare und kristalline Grappa mit intensivem und typischem Bukett. Harmonischer, ausgeprägter und langanhaltender Geschmack.

**Speiseempfehlungen** Rundet jedes Essen auf gelungene Art und Weise ab. Varietal profile Cabernet Sauvignon from Masetto and Kinderleit.

**Distillation** The absolutely fresh and carefully selected pomace is distilled according to the traditional method in small distillation columns, so as to preserve its natural finesse.

**Finishing** 6 months in stainless steel.

**Description** A clear and crystalline grappa with an intense and typical bouquet. Harmonious, well developed, and long lasting taste.

**Food recommendations** Wraps up any meal in perfect style.

## GRAPPA CHARDONNAY

**Vitigno** Chardonnay dei nostri migliori vigneti collinari.

**Distillazione** Distillato artigianale in alambicco discontinuo a bagnomaria, da vinacce freschissime e accuratamente selezionate.

**Affinamento** Awiene a pieno grado – ca. 74° - per sei mesi in recipienti di acciaio.

**Caratteristiche** Aspetto limpido e cristallino con profumo delicato e persistente con chiari sentori di frutta. Gusto ben strutturato, secco e molto armonico.

**Abbinamenti** La grappa di Chardonnay è un corroborante digestivo naturale.

**Rebsorte** Chardonnay, aus besten Hügellagen.

**Destillierung** Die ganz frischen und ausgesuchten Trester werden nach traditioneller Methode in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert, um deren natürliche Finesse zu bewahren.

**Ausbauart** 6 Monate in Edelstahl.

**Eigenschaften** Klare und kristalline Grappa mit delikatem und langanhaltendem Bukett, das an feine Früchte erinnert. Gut strukturiert, trocken und sehr harmonisch.

**Speiseempfehlungen** Ein gutes Finale für jedes Essen.

**Varietal profile** Chardonnay, from the best hillsides.

**Distillation** The absolutely fresh and carefully selected pomace is distilled according to the traditional method in small distillation columns, so as to preserve its natural finesse.

**Finishing** 6 months in stainless steel.

**Description** A clear and crystalline grappa with a subtle and long lasting bouquet, reminiscent of delicate fruits. Well structured, dry and very harmonious.

**Food recommendations** A perfect finale for any meal.

## \*DATI ANALITICI/ANALYSEWERTE/CHEMICAL ANALYSIS

Alcool/Alkohol/Alcohol 42 %

Servizio/Genusstemperatur/Recommended serving temperature **non raffreddare per non perdere la finezza dei profumi./Nicht kühlen, damit sich das feine Bukett voll entfalten kann./Do not chill, so that the delicate bouquet can fully develop.**

Invecchiamento/Alterung/Ageing potential possibile, porta ad un'evoluzione dei profumi da fruttati a maturi ed eterei./Möglich. Das Bukett entwickelt sich von fruchtig zu reif und ätherisch./Possible. The bouquet develops from fruity to ripe and ethereal.