



 **IL ROGGIO®**



GRAPPA CONDANNATA

Provenienza: Veneto

Vitigno: Uvaggio di diversi vitigni

Caratteristiche e processo produttivo: questa grappa deriva da mix di uve delle zone più vocate dell'Italia nord orientale, tra i più diffusi vitigni del Veneto Orientale. Le vinacce, ancora calde e vinose, vengono distillate in alambicchi a vapore, quando conservano pienamente l'intensità organolettica delle uve d'origine. Ne deriva una grappa bianca, morbida e profumata che viene affinata in botti d'acciaio per 6 mesi, al fine di ottenere l'amalgama di tutti gli aromi presenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Trasparente e cristallino

Olfatto: Sentori di frutta fresca, fiori di bosco

Gusto: Fresco, deciso, moderno con persistente profumo di frutta fresca

Bicchieri consigliati: Slang Alexander

Gradazione alcolica: 38% vol

Temperatura di servizio: 12/14°C

Modalità di consumo: la grappa va consumata dopo i pasti, in quanto agevola la digestione. Può essere bevuta anche fredda o ghiacciata. È un ingrediente per preparare cocktail e longdrink. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente. Tradizionalmente viene impiegata per correggere il caffè espresso e, in Veneto e Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, che rimangono sul fondo della tazzina (Resentin).