



## GRAPPA PROSECCO

**Provenienza:** Provincia di Treviso (Veneto)

**Vitigno:** Glera

**Caratteristiche e processo produttivo:** il nome Prosecco riporta subito alla mente il vino conosciuto in tutto il mondo. Dagli acini di colore giallo verde del vitigno Glera si ottengono vinacce profumate che, ancora fresche e vinose, vengono distillate secondo il metodo di Sandro Bottega. La Grappa ottenuta è affinata in contenitori di acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi per consentirle un miglior amalgama degli aromi.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore e aspetto:** trasparente e cristallino

**Olfatto:** frutta fresca, mela e frutta esotica

**Gusto:** morbido e leggermente pungente con persistente profumo di frutta fresca

**Bicchieri consigliato:** 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 long drink. 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).

