

CA' MARCANDA

Le grappe derivano dalla distillazione di vinaccia fresca, il periodo di distillazione inizia verso metà settembre per concludersi a novembre.



Grappa Invecchiata Magari

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce del vino omonimo.

Processo di distillazione: la distillazione delle vinacce, grondanti di vino, avviene in un alambicco di rame, di tipo discontinuo, che utilizza il sistema a bagnomaria.

Caratteristiche: sentori floreali e un accenno di resina si esprimono in un naso sorprendentemente ampio. Armoniosa al palato e ben strutturata; una grappa con una chiara linea di sviluppo, dal suo aroma al suo intenso finale.