

CA' MARCANDA

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



Grappa Promis

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: gli aromi, delicati e fragranti, si librano dal bicchiere e arrivano eleganti al nostro olfatto, nitidi e cristallini. Si percepiscono essenze floreali di gardenia, geranio, toni agrumati e fieno. In bocca esprime il suo calore in modo seducente, richiamando nel finale le sensazioni olfattive.