



 **IL ROGGIO®**

GRAPPA BARRICATA

Provenienza: Veneto

Vitigno: Cabernet e Merlot

Caratteristiche e processo produttivo:

l'abbinamento delle vinacce di Cabernet e Merlot dà origine a una grappa rotonda, corposa, importante. La distillazione a vapore, messa a punto dalla Distilleria Bottega, esalta le caratteristiche organolettiche delle uve di due vitigni di qualità assoluta. Questa grappa viene invecchiata per circa 12 mesi in barrique, dove acquista i sentori di vaniglia e il caratteristico colore ambrato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Ambrato

Olfatto: Frutta, vaniglia, spezie

Gusto: Suadente, rotondo, pieno con sentori di legno e di spezie

Bicchieri consigliato: Tumbler

Gradazione alcolica: 38% vol

Temperatura di servizio: 14°C

Modalità di consumo: La grappa invecchiata va consumata dopo i pasti, in quanto agevola la digestione. È un distillato da meditazione. 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).

