

# la Viarte

## GRAPPA SAUVIGNON

In colore, limpida e cristallina. Profumo molto intenso con sentori franchi, fragranti e con note aromatiche tipiche del vitigno. Gusto armonico, con sentori piacevolmente persistenti.

### VITIGNI

Alla base vi sono le uve perfettamente mature di Sauvignon Liende, selezionate dai vitigni aziendali più vocati, con età media di 30-35 anni. Le diverse epoche di vendemmia delle uve ne garantiscono un'aspettata complessità. Le vinacce vengono ritirate fresche e grondanti di mosto per poi essere conservate al riparo dall'aria per favorirne la fermentazione alcolica, fino al momento della loro distillazione.

### DISTILLAZIONE ARTIGIANALE

Secondo la tradizione, a ciclo discontinuo in rame a 8 alambicchi. Utilizzo del vapore diretto a bassa temperatura per permettere l'estrazione dei componenti volatili dalla massa delle vinacce per non perdere l'aroma del vitigno. Nella colonna di distillazione vengono selezionati e concentrati i componenti volatili provenienti dall'alambicco e quindi condensati al passaggio nelle serpentine, raffreddate ad acqua. Filtrazione a freddo per preservare la componente aromatica.

Primo anno di produzione 2017

Note Servire in bicchiere da grappa a 10/12°C

GRADAZIONE 40% vol.

FORMATO In bottiglia da 0.50 cl.



Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepotto (UD)Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - laviarte@laviarte.it - www.laviarte.it