



 **IL ROGGIO®**

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).

