

Grappa di Lugana

La "Grappa di Lugana" è ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di Lugana. Le vinacce ottenute come sottoprodotto dalla spremitura dell'uva Turbiana, vengono consegnate giornalmente al distillatore. Siamo riusciti a mantenere una buona fragranza nei profumi tipici del vitigno.

Grappa di media gradazione 42 - 45°C, bianca, morbida, che la rende adatta a fine pasto come ottimo digestivo.



Grappa Énergie de Valerie

La "Grappa Énergie de Valerie" è ottenuta dalla distillazione di vinacce di Malvasia del Veneto. Dopo l'appassimento sui graticci, a fine anno l'uva viene pigiata e le vinacce vengono consegnate giornalmente al distillatore. Siamo riusciti a mantenere una buona fragranza nei profumi tipici del vitigno arricchiti dalla "Botrytis Cinerea".

Grappa di media gradazione 42 - 45°C, bianca, morbida, aromatica, adatta a fine pasto come ottimo digestivo.

