

FAMÍLIA FARDO - GRAPPA

GRAPPA 36%



ORIGEM: Destilação das cascas de uvas viníferas fermentadas.

PRODUTO: Família Fardo Grappa.

TIPO DE UVA: Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.

GRAU ALCOÓLICO: 36% vol.

FERMENTAÇÃO: Tanques de aço inox e maceração moderada com as cascas (2 semanas).

DESTILAÇÃO: Bi-destilação em alambique de cobre.

BARRICA: Amadurecimento por 2 anos em barris de carvalho.

ENGARRAFADO: Julho de 2014.

NÚMERO DE GARRAFAS: 5000.

LOTE: 0114.

ESTILO: Destilado de sabor intenso e grande tipicidade.

HARMONIZAÇÃO: Muito difundida como digestivo após as refeições. Também pode ser servida bem gelada (no congelador) para exaltar seus aromas. Outra aplicação curiosa, principalmente entre os imigrantes de origem italiana é costume de adicionar algumas gotas de grappa ao café nos dias frios de inverno.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

COR: Límpida, cor amarelo dourado, na parede da taça produz abundantes lágrimas.

AROMA: Pujante de boa qualidade e nitidez, a riqueza e a intensidade que exalam do copo são inconfundíveis e representam com excelência a grande tipicidade e identidade desta bebida.

SABOR: Delicada, harmônica, macia e agradável, o teor alcoólico mais moderado deixa o paladar mais leve e acessível.

A Grappa Família Fardo é um produto que busca resgatar a tradição italiana de produzir bons destilados a partir do bagaço/cascas das uvas fermentadas. Na sua elaboração se aliam, conhecimento, tecnologia, cuidados com a matéria prima, rigor técnico, um pouco de história e muito amor pela tradição.