

# FAMÍLIA FARDO - GRAPPA

## GRAPPA 40%



**ORIGEM:** Destilação das cascas de uvas viníferas fermentadas.

**PRODUTO:** Família Fardo Grappa

**TIPO DE UVA:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat

**GRAU ALCOÓLICO:** 40,0% 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.

A Grappa Família Fardo é um produto que busca resgatar a tradição italiana de produzir bons destilados a partir do bagaço 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.