



Grappa di Raboso

Vinificazione: grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione di vinacce di Raboso Piave. Si usano piccoli alambicchi di rame a bagno-maria e a vapore, attrezzature lente e onerose, che permettono di produrre una grappa assai gentile che conserva spiccate caratteristiche varietali dell'uva di origine.

Grado: 40 % vol.

Descrizione: il profumo è intenso con sentori di lampone e ribes selvatico. Il gusto è straordinariamente morbido, fine, gradevolmente forte.

Abbinamenti: come ogni grappa giovane va servita fresca a 8-10 °C in bicchieri a tulipano di piccole dimensioni.

