

# GRAPPA LA VIGNA

MARZEMINO

**Distillazione:** Grappa di vinaccia fermentata di Marzemino al 100%. La distillazione avviene in caldaie di rame da 5 quintali secondo il metodo discontinuo; i vapori (con gradazione tra 82 e 45%) sono selezionati da una colonna deflemmatrice a piatti. La grappa successivamente viene stoccata in recipienti di acciaio. In primavera si effettua la refrigerazione e la filtrazione per eliminare gli oli essenziali, segue il taglio con altre partite invecchiate della stessa grappa.

**Caratteristiche:** La Grappa di Marzemino La Vigna rappresenta il tradizionale complemento ad ogni pranzo importante, o l'occasione per un esclusivo regalo. All'olfatto è intensa e decisa; assaporandola è dolce e raffinata, non aggredisce il palato ma lo conquista con gentilezza.

**Distillation:** The pomace of fermented Marzemino grapes is distilled in 500 litre copper caldrons according to the discontinuous method. The vapours (with alcoholic strength between 82 and 45%) are collected via a fractionating column which is subsequently stocked in stainless steel containers. In the springtime the grappa is refrigerated and filtered to eliminate the essential oils, following with the cutting with other batches of the same aged grappa.

**Characteristics:** The Grappa of Marzemino Tenuta La Vigna represents the traditional compliment for every important meal, or special occasion to give as a unique gift. To the nose it is intense and firm; however tasting it it is sweet and refined, not aggravating the mouth but conquering it with gentleness.

