Grappa dello Stretto

La Grappa dello Stretto è una specialità che racchiude in se la storia della Calabria, regione un tempo conosciuta come Enotria, la terra del vino. Questo prezioso distillato è il primo e unico che sia stato ottenuto dalle migliori vinacce di uve provenienti dai vigneti terrazzati della Costa Viola. La selezione delle materie prime, la distillazione lenta in alambicco discontinuo e tutte le fasi della lavorazione, sono oggetto di una scrupolosa cura da parte della cantina.

Denominazione: Grappa dello Stretto
Uvaggio: Prunesta, Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo
Processo produttivo: Tradizionale, a vapore, sottovuoto, con doppia rettifica
Terreno vigneti: Medio Impasto, gradoni sullo stretto
Gradazione: 40 % Vol.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente
Bottiglia: Bordolese 75cl
Suggerimenti di servizio: Perfetta per il dopo pasto, va servita a temperatura ambiente; interessante anche usata come ingrediente in molti cocktail.
Aspetto: Trasparente, cristallino

Casa Vinicola Criserà S.r.l. - Via Militare, 10 - 89135 - Catona di Reggio Calabria - tel.+39.0965.302683 - fax. +39.0965.601002
http://www.vinicrisera.it - e-mail: crisevini@tin.it