



CENETAE

SCHEDA TECNICA



Grappa di Prosecco

La Grappa "CENETAE" è prodotta con le vinacce di uve coltivate nei vigneti dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero di Vittorio Veneto, situati nella zona del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G..

Le vinacce ancora fresche e ricche di mosto vengono distillate nei tradizionali alambicchi di rame, a bassa temperatura, secondo le tecniche più moderne, per permettere che il loro profumo l'aroma e la briosità si manifestino nella loro pienezza in questa grappa dal gusto morbido e fruttato che ricorda la frutta matura i fiori e l'uva passa.

