



Offerta distillati Amarone Grappa vero na - promozione distilleria artigianale

€

Mappa

□



La storia di quest'azienda agricola ha vita in epoche recenti e si sviluppa negli anni settanta in distilleria. La collocazione geografica è molto significativa perché è situata nella zona classica di produzione del vino Bardolino. In principio l'attività era solo viticola con la produzione di pregiate uve di questa terra, ma poi si è pensato di creare un'attività complementare con la lavorazione delle vinacce, materia prima indispensabile per la distillazione della grappa. La distilleria si inserisce in un particolare contesto enologico, che è espressione di un'attività vitivinicola secolare, seguendo un'importante trasformazione delle uve con la produzione della grappa, prodotto tradizionale che si diffuse nel Rinascimento con il dominio della Repubblica di Venezia, commercializzando raffinate acquaviti. Il Bardolino quindi, per le terre che lo identificano, è anche grappa con caratteristiche autoctone, per le qualità d'uva e che lo compongono quali la corvina veronese, la rondinella, la molinara e la negrara. Cercando altre qualità, abbiamo pensato a quelle risorse viticole dell'entroterra del lago di Garda, come il Valpolicella, famoso per il Recioto e l'Amarone, producendo pregiate grappe con le uve passite. Oltre a questi distillati, contempliamo la grappa di cabernet, ottenuta con vinacce della Valdadige che riconducono ad una produzione trentina, ora anche nostra.

Descrizione

La Grappa di questa bottiglia nasce da un insieme di vinacce ottenute da uve autoctone selezionate. Invecchiata sette anni in piccoli fusti di rovere francese, assume un colore dorato, un sapore avvolgente e un profumo di erbe speziate e vaniglia.

Contatti

DISTILLERIA BRUNO FRANCESCHINI

Tel. 0457235059

<http://www.distilleriafranceschini.it>

Strada Del Trenin 50, Cavaion Veronese, 37010

ORARI GRAPPA SHOP: Lunedì - Sabato 9.00-12.00 e 13.00-18.00; Domenica: Previo appuntamento concordato.