



Offerta vendita Grappa bianca del Bardolino-Occasione produzione Grappa artigianale di Cabernet

📍 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 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 conducono ad una produzione trentina, ora anche nostra.

📄 Descrizione

La Distilleria Bruno Franceschini di Cavaion Veronese vi propone Grappa bianca del Bardolino e Grappa di Cabernet. Nello specifico: GRAPPA BIANCA DEL BARDOLINO: Distillata con antica metodologia tale da conferire aromi e profumi tipici delle uve da cui deriva. Meno famosa della più blasonata Grappa di Amarone, la bianca di Bardolino è ricca di profumi delicati e floreali, il sapore è secco ma nel contempo vellutato, armonico e pieno. Questo distillato artigianale è la prova di un perfetto equilibrio fra alcolicità ed aroma. GRAPPA DI CABERNET: Grappa ottenuta da una distillazione di vinacce monovitigno di Cabernet, con tradizionale metodo ad Alambicco discontinuo. È una selezione di forte carattere e ricca di profumi. Grappa con uno spiccato profumo di uva, dal sapore secco e lievemente erbaceo. Grappa vivace che si consiglia in tutte le occasioni per la sua amabilità, rusticità ed eleganza. Non esitate a contattarci per qualsiasi informazione. Puoi telefonare al numero 0457235059, scriverci all'indirizzo email info@distilleriafranceschini.it oppure. Passa a trovarci! Siamo in Strada del Trenin 50 a Cavaion Veronese (Verona).

☎️ 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.