



Offerta distillato artigianale di vinacce di Moscato - Promozione produzione Grappa di Moscato

📍 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 riconducono ad una produzione trentina, ora anche nostra.

📄 Descrizione

La Distilleria Bruno Franceschini di Cavaion Veronese vi propone Grappa di Moscato della serie Prestige. Nello specifico: GRAPPA DI MOSCATO: Questa grappa ottenuta da una distillazione di vinacce di Moscato, si caratterizza per un profumo gradevole e intenso ed un sapore morbido e dolce. Grappa dal carattere spiccatamente aromatico e nel contempo vellutato e pieno. Si fa apprezzare perché di facile interpretazione nel gusto, che la rende piacevole anche ad un interlocutore inesperto. Distillato gradevole che riempie i cuori di armonia e calore. 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.