

Promozione distillati di frutta artigianali - Offerta vendita grappe liquori artigianali Verona

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'uve che lo compongono quali la corvina veronese, la rondinella, la molinara e 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

Presso la Distilleria Franceschini Bruno di Cavaion Verone potrete trovare distillati di produzione propria come : ACQUAVITE DI MELE Questa acquavite di mele affinata nei legni di rovere ha un perfetto equilibrio di corposità e aroma. Dal gusto morbido e tipico di mela appena raccolta questo distillato brevemente invecchiato ricorda il famoso Calvados. ACQUAVITE DI PESCA Questa acquavite è la sintesi di profumi e sapori fruttati che ricordano la stagione estiva con la raccolta delle pesche maturate in quello che è il periodo più solare dell'anno. Una acquavite molto fine ed elegante, dal caratteristico profumo di pesca e dal piacevole sapore delicato che esalta il palato. ACQUAVITE GARGANEGA Speciale attenzione meritano questa acquavite di uva bianca Garganega, che si differenzia dalla Grappa perché distillato di frutta. Questo procedimento di distillazione a bagno maria esalta al meglio la qualità delle uve fermentate, infatti si piccano delicati profumi fruttati ed un sapore pastoso a gradazione alcolica poco elevata. Distillato consigliato a chi ricerca un prodotto semplice e leggero come i frutti di stagione che lo costituiscono. VISIONA IL SITO PER CONOSCERE TUTTI I PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE...

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.

Powered by **SiHappy.it** © 2024