

Casale Marchese



Grappa invecchiata

Da alcuni vigneti selezioniamo le uve destinate a creare vini particolari: i nostri “cru”.

È dalle vinacce di queste uve che si distilla la Grappa di Casale Marchese più per passione ed “amore bucolico”, che per una produzione destinata ad una più vasta commercializzazione. Ne otteniamo infatti soltanto 2.000 bottiglie, da mezzo litro e da 200 ml.

È una grappa invecchiata nel legno di rovere, caratterizzata da aromi eterei, delicati e fruttati; anche al palato si presenta fresca, morbida, calda, non aggressiva; per queste sue caratteristiche può quindi essere degustata in diverse occasioni, per meditazione, oltre che per chiudere un qualsiasi convivio.