

Vinification

La préparation du moût ou de la purée est précédée d'un contrôle de qualité rigoureux des raisins et des fruits. Nous n'utilisons que la meilleure qualité pour notre grappa et nos spiritueux. Les arômes et les saveurs sont très sensibles et seuls les grignons fraîches et les fruits garantissent le caractère corsé de notre grappa et de nos spiritueux. Pour cette raison, nous traitons toujours immédiatement le marc et le séparons rigoureusement. Le stade de fermentation est surveillé en permanence par nos distillateurs expérimentés. Ce n'est que lorsque ce processus naturel a atteint le bon moment que la distillation peut commencer, pas plus tôt ni plus tard. La distillation est généralement effectuée avec les deux méthodes: continue et discontinue. La méthode appropriée si utilisée pour chaque type d'esprit. Une fois stabilisé, l'esprit distillé est filtré pour lui donner une touche encore plus harmonieuse et élégante.

Dégustation

Reposant dans les barils usés de notre distillat de pomme Caldif, R74 reçoit son âme fruitée en cadeau. La rencontre entre un distillat de pomme et une mélasse dans le centre de l'Amérique génère de riches notes de prune, de raisin de cannelle, de sultane et d'amande qui mêlent des notes fraîches et fruitées de pommes du Tyrol du Sud, créant une harmonie sans précédent.

Mets adaptées

Apéritif

Caractéristiques

Type: Aperitif & Digestif

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

