

TRÀPE

GRAPPA FRIULANA di CABERNET E REFOSCO

Trape in friulano significa “**vinaccia**”. Quest'ultima, appena pressata, viene portata in distilleria e subito distillata con **l'antico metodo artigianale**. L'alambicco utilizzato è il più antico del Friuli Venezia Giulia e **uno dei più antichi d'Italia ancora in uso**.

Di aspetto trasparente, limpido e cristallino, presenta un bouquet fresco ed elegante con note tipiche dei vitigni, fiori e frutta matura. Sapore secco con una piacevole morbidezza e un bel equilibrio. Retrogusto intenso e persistente. Carattere tipicamente friulano.



Grado alcolico	45,00 %
Varietà delle vinacce	selezione di Refosco e Cabernet
Zona provenienza vinacce	Modeano
Terreno	argilloso
Sistema di distillazione	in alambicco discontinuo a caldaiette a vapore diretto.
Tipologia della grappa	giovane
Affinamento	in cisterne di acciaio per un 6 mesi.
Bottiglia	500 ml
Bottiglie prodotte	496
Temperatura di servizio	a temperatura ambiente per apprezzare la varietà di odori e sapori.
Abbinamenti	da sola a fine pasto come digestivo ma si presta anche ad abbinamenti arditi: nel dessert con la Gubana (dolce tipico della valli del Natisone), il cioccolato caldo o gelati di creme.
Temperatura di servizio	18-20°C

