

# Grappa Barrique di Ciliegio Riserva 18 mois par Castagner

Code SAQ : 15213818

Format : 700 ml

Médaille d'OR - Concours Mondial de Bruxelles – Spirits  
Selection

**5 grappoli d'oro** (5 Grappes d'OR) - Guide Bibenda des vins et  
restaurants d'Italie - 2023\*

*\*Le seul producteur de grappa à obtenir 5 grappes d'Or pour  
ses 4 grappas présentées*

**5 grappoli d'oro** (5 Grappes d'OR) - Guide Bibenda des vins et  
restaurants d'Italie - 2024

## DESCRIPTION

Vidéo de présentation de la *Grappa Barrique di Ciliegio  
Riserva* 18 mois par Roberto Castagner, Maître distillateur  
(audio en italien seulement)

La plus récente innovation de Maître Distillateur Roberto  
Castagner se concentre sur le choix du bois pour le processus  
de vieillissement. La grappa "BARRIQUE DI CILIEGIO" de  
Castagner incarne une fusion exceptionnelle de différents  
cépages italiens, tels que le Merlot, le Cabernet et le Prosecco.  
Ce qui rend son processus de vieillissement particulièrement  
intrigant, c'est qu'elle repose exclusivement dans des barriques  
en cerisier pendant 12 ou 18 mois pour la version "Riserva".

L'utilisation de barriques en cerisier est une caractéristique  
unique, car le cerisier est un bois rare en raison de son taux  
d'évaporation élevé. Toutefois, cette méthode confère à la  
grappa des notes distinctes et un goût extraordinaire. Cette  
grappa a un taux d'alcool de 37,5 % et est disponible en  
bouteilles de 35 à 70 centilitres, offrant ainsi une variété  
d'options pour les amateurs de cette traditionnelle boisson  
italienne.

**Pays :** Italie

**Couleur :** Ambrée

**Région :** Vénétie

**Cépage(s) :** Merlot, le Cabernet et le Prosecco

**Degré d'alcool :** 37,5 %

## PRODUCTEUR

Distillerie Castagner

## AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux



COMMANDER