



## LA ROBUSTA

**Materia prima** :vinacce di uve Cabernet, Syrae e Rebo prodotte nell'omonima Azienda Agricola. L'uva è coltivata nella Valle dei Laghi in Località Sorti Magre e Le Biolche.

**Distillazione**: le vinacce vengono distillate non appena finita la fermentazione zuccherina, favorita dall'apporto di lieviti selezionati, tenendo conto del pH e dell'acidità. La fermentazione avviene in appositi contenitori con possibilità di controllo della temperatura stessa, immediatamente dopo la di rasatura e la pressatura soffice delle uve. Per la distillazione si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria di nuovissima concezione. Alla fine del processo di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado ( 73° - 78° ), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni.

**Imbottigliamento**: dopo sei mesi circa dalla distillazione, dopo aver diluito il prodotto a 43° e successiva filtrazione a 0°/2° di temperatura.

**Confezione**: astucci a forma quadrata in cartoni da 6 bottiglie da 0,70 l.

### ESAME ORGANOLETTICO

**Colore**: bianco cristallino

**Profumo**: severo, leggermente speziato che ricorda in particolare modo l'uva Syrah.

**Sapore**: pieno e avvolgente dai caratteri molto decisi.

