



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

## LE VIOLE

Grappa ottenuta da vinacce del Copertino Doc



<b>LE VIOLE</b>	È cristallina, morbida e rotonda con sentore di petali di rosa e noccioli di ciliegia. Al naso ricorda il momento della pigiatura del mosto.
<b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA:</b>	È distillata da vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Negroamaro della zona Copertino Doc, in Salento.
<b>DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:</b>	Distillazione Artigianale: Discontinua con il taglio delle teste e delle code, in alambicchi a vapore. La lavorazione attenta consente di esaltare le componenti tipiche del Negroamaro..
<b>PRODUZIONE:</b>	Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.
<b>RIPOSO:</b>	Da 6 mesi ad un anno in recipienti in acciaio inossidabile.
<b>GRADI:</b>	40% vol
<b>DEGUSTAZIONE:</b>	Va servita a 12°C circa o in un bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano. Prima dell'assaggio, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.
<b>QUANDO BERLA:</b>	Quando berla: degustata, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere!
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	va servita a 12°C circa in un bicchiere a corolla di tulipano.
<b>IN CUCINA:</b>	Le Viole può essere aggiunta al risotto nella misura di uno o due cucchiaini dopo aver tostato il riso; nella cottura delle carni piuttosto grasse, aggiunta a metà cottura nella misura di un cucchiaino.

CUPERTINUM, Antica Cantina del Salento

Via Martiri del Risorgimento 6, 73043 - COPERTINO (Lecce) - Tel e fax +39 0832 947031  
email: [cantinacopertino@libero.it](mailto:cantinacopertino@libero.it) [www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)