



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

LE VIOLE

Grappa ottenuta da vinacce del Copertino Doc



| | |
|---|--|
| LE VIOLE | È cristallina, morbida e rotonda con sentore di petali di rosa e noccioli di ciliegia. Al naso ricorda il momento della pigiatura del mosto. |
| CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA: | È distillata da vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Negroamaro della zona Copertino Doc, in Salento. |
| DISTILLAZIONE ARTIGIANALE: | 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.. |
| PRODUZIONE: | Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata. |
| RIPOSO: | Da 6 mesi ad un anno in recipienti in acciaio inossidabile. |
| GRADI: | 40% vol |
| DEGUSTAZIONE: | 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. |
| QUANDO BERLA: | Quando berla: degustata, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere! |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | va servita a 12°C circa in un bicchiere a corolla di tulipano. |
| IN CUCINA: | 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 www.cupertinum.it