



CASCINACASTLET



STR. CASTELLETTO, 6 - 14055  
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA

## GRAPPA

Alle unsere Grappa werden in einer Anlage im Wasserbad und diskontinuierlichem, kleinem Destillierkolben erzeugt.

### **GRAPPA PASSUM**

Alkoholgehalt 43 % vol.

Gebrannt werden die Trester der leicht angetrockneten Barbera-Trauben aus denen der Passum erzeugt wird.

Verfeinerung ein Jahr im Stahlbehälter und 6 Monate in der Flasche

Kristallklare Farbe

Klassischer, penetranter, sehr intensiver Duft

Trocken, harmonisch, warm, langanhaltender Geschmack

### **GRAPPA AVIÉ**

Alkoholgehalt 42 % vol.

Gebrannt werden die Trester des Moscato passito Avié

Verfeinerung ein Jahr im Stahlbehälter und 6 Monate in der Flasche

Kristallklare Farbe

Aromatischer Duft, der an Moscato erinnert

Wohlriechend, besonders weich, intensiv im Geschmack

### **GRAPPA POLICALPO**

Alkoholgehalt 45 % vol.

Gebrannt werden die Trester des gleichnamigen Weines

Ausreifung ein Jahr in kleinen Akazienholzfässern

Strohgelbe Farbe

Wohlriechender, intensiver Duft

Trocken, harmonisch im Geschmack, anhaltend aufgrund der Alterung im Holz

**CASCINA CASTLET** - STR. CASTELLETTO, 6 - 14055 COSTIGLIOLE D'ASTI

TEL +39 0141 966651 - Fax +39 0141 961492

info@cascinacastlet.com - www.cascinacastlet.com