



CASCINACASTLET



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

Ottenute tutte tre con impianto a bagnomaria ad alambicco discontinuo di piccola capacita'

GRAPPA PASSUM

Gradazione alcolica 43% vol

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce delle uve Barbera lievemente appassite destinate al Passum

Affinata un anno in vasche inox e sei mesi in bottiglia

Colore cristallino

Profumo classico penetrante molto intenso

Gusto asciutto, armonico, caldo e persistente

GRAPPA AVIE'

Gradazione alcolica 42% vol

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce del Moscato passito Avie'

Affinata un anno in vasche inox e sei mesi in bottiglia

Colore cristallino

Profumo aromatico che ricorda il Moscato

Gusto fragrante, particolarmente morbido ed intenso

GRAPPA POLICALPO

Gradazione alcolica 45% vol

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'omonimo vino

Invecchiata per almeno un anno in piccoli fusti di legno di acacia

Colore giallo paglierino

Profumo fragrante di buona intensità

Gusto secco , armonico con persistenza tipica dell'invecchiamento in legno

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

TEL +39 0141 966651 - Fax +39 0141 961492

info@cascinacastlet.com - www.cascinacastlet.com