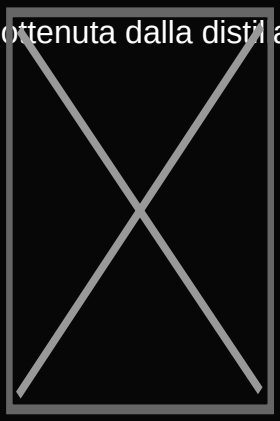
Speciale Grappa - Le proposte della Distilleria Giacomo Ceschia

fragolino-mixerplanet-img-0f14e364

La Distilleria Ceschia è la più antica distilleria del Friuli, fondata nel 1886 da Giacomo Ceschia, in provincia di Udine, a Nimis la cui origine risale all'insediamento romano Castrum Nemas. Le grappe Ceschia nascono dalla distillazione di vinacce provenienti dalla zona di Ramandolo, secondo la ricetta originale e sono dedicate a chi ricerca l'essenza più vera della grappa friulana. Dalle uve di Ramandolo, fruttate e profumate, vengono le vinacce che, sapientemente dosate insieme a quelle di Refosco, Cabernet e Picolit, vengono distillate poche alla volta in caldaiette di rame a vapore, a cui segue un affinamento di almeno tre anni in recipienti neutri.

La gamma comprende la grappa di Ramandolo, proposta nella tradizionale bottiglia impagliata, nella versione Classica 50°, secca e corposa, dai profumi fruttati e floreali, la Grappa Gentile 43°, dal gusto morbido e dalla gradazione moderata, piacevole soprattutto ad un palato femminile, e in una preziosa edizione limitata la grappa dedicata al fondatore "Giacomo Ceschia" 60°. Completano la gamma la grappa friulana Nemas 40°, dal packaging più attuale e di design, e il distillato d'uva "Uva Est" 40°, ottenuta dalla distil azione dell'intero frutto di pregiate uve friulane.



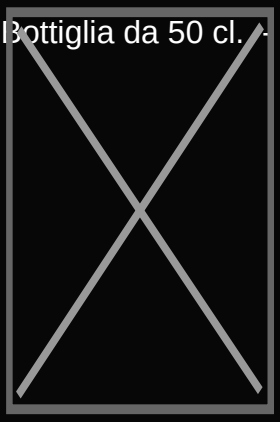
Da ottobre saranno disponibili Acquavite di Uva Fragolino e Acquavite di ciliegie

proposte in eleganti confezioni, originale idea regalo per le prossime festività natalizie.

L’**Acquavite di Uva Fragolino** nasce dall’uva Fragolino, coltivata nella zone collinari del Friuli. Il sapore di una tradizione contadina che la Distilleria Ceschia ripropone agli estimatori.

Servire in un bicchiere ghiacciato ad una temperatura di circa 12°. Ottima come fine pasto, ideale nella realizzazione di dolci cremosi o per aromatizzare sorbetti e gelati o per una pausa relax in abbinamento al cioccolato.

Bottiglia da 50 cl. - gradazione: 43°



L’**Acquavite di ciliegie** è il risultato della paziente distillazione di ciliegie duracine perfettamente mature raccolte sui Colli orientali del Friuli.

Servire in un bicchiere ghiacciato ad una temperatura di circa 12°. Perfetta come fine pasto, ingrediente ideale per aromatizzare macedonie e gelati.

Bottiglia da 50 cl - gradazione: 43°

Distribuito da Molinari Italia S.p.a.

www.molinari.it - www.grappaceschia.it