

Grappa Ticinese di Bondola

Presidio Slow Food



Presidio Slow Food - Progetto "Insema"

Un distillato identitario che nasce dalla valorizzazione del territorio e dei suoi vitigni storici. Questa grappa è parte del progetto "Insema", un'iniziativa dedicata alla promozione della Bondola, vitigno autoctono e simbolo del Sopraceneri, qui interpretato in una raffinata espressione distillata.

Tipologia	Grappa (acquavite di vinaccia)
Quantità	50cl
Gradazione alcolica	43% vol.
Materie prime	Vinacce di Bondola
Affinamento	In vasche d'acciaio per 30 mesi presso la Cantina alla Maggia
Produzione	Distillazione discontinua, tratta da distillerie storiche del Ticino
Curiosità	Dal 1999, in seguito a un accordo, il Ticino è l'unica regione al di fuori dell'Italia in cui l'acquavite di vinaccia può essere chiamata grappa. Dal Presidio Slowfood della Bòndola nasce il progetto "inséma", un blend di grappa del territorio

Aromi

Prima sensazione olfattiva che richiama la vinostia e la freschezza caratteristiche del vino, piacevole sensazione speziata dolce con un finale di mallo di noce e frutta secca delicato.

Sapore

Grappa secca con molta corrispondenza con la parte olfattiva, accompagnata da sensazioni morbide, una piacevole persistenza comunque delicata che la rendono perfetta come digestivo.

Con cosa si abbina

Biscotti al mais rosso TAM, digestivo a fine pasto, torta di noci.



CANTINA^{ALLA}MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch