

GRAPPA DI PROSECCO

Finalmente è stata creata una grappa che può soddisfare l'aspettativa di un consumatore moderno, amante della qualità vera. La grappa Aneri offre il piacere di un distillato rivoluzionario, grazie alla pulizia dei suoi aromi ed a un' incredibile leggerezza.

La vita della grappa Aneri di Prosecco inizia dalla selezione delle vinacce più nobili di una zona altamente vocata come quella di Valdobbiadene.

Importante al fine di ottenere la massima qualità è stata la scelta di una tecnologia rivoluzionaria, che permette di raggiungere la fermentazione e la conservazione delle vinacce in un ambiente assolutamente privo d'aria, dove i lieviti compiono la migliore fermentazione possibile, mantenendo inalterati gli aromi varietali. Con questa nuova fermentazione controllata, la grappa esprime non solo le caratteristiche aromatiche del vitigno, ma assume anche una qualità mai otte-

nuta prima per quanto riguarda la leggerezza e l'assimilazione.

Una sapiente distillazione sottovuoto in originali alambicchi di rame mantiene inalterate le caratteristiche di armonia e di finezza di questa varietà d'uva.

Un'attenta stagionatura poi di alcuni mesi in magazzini termocondizionati permette di raggiungere un equilibrio tra i profumi e il corpo, al fine di entusiasmare anche i palati più raffinati.

Anche la scelta della bottiglia, volutamente scura, non è casuale ma curata al dettaglio e nasce proprio dalla volontà di esaltare al massimo le peculiarità del prodotto, proteggendo dalla luce e dal calore le preziose qualità di questa grappa.

We finally achieved the aim to create a new Grappa suitable to meet the highest standards that a modern customer, a quality lover, might have.

Grappa Aneri gives you the pleasure of a revolutionary distillate, thanks to its clean aromas and stunning light texture. The life path of Grappa of Prosecco starts from the very accurate selection of grapes, built in the very suitable and dedicated area of Valdobbiadene.

These outstanding results in terms of quality were pursued through a revolutionary technology, reaching the aim of fermentation and storage of the grapes in a vacuum ambience, where leavens are added to achieve the best possible fermentation, keeping unspoiled all aroma varieties. With this new controlled fermentation, the grappa not only expresses the aroma characteristics of the grape, but it also gets a remarkable quality degree never

obtained before and it becomes light to assimilate.

A wise vacuum distillation, made by using original copper alembics keeps unspoilt the harmony and refinement notes which are typical of this grape.

A wise few months seasoning allows the grappa to obtain a very nice balance between ending flavours and body, being able to arouse enthusiasm amongst the more demanding palates.

The choice of a dark bottle comes from the will to protect from light and heat the precious qualities of this grappa.

GRAPPA RISERVA DI PROSECCO

Dalle vinacce di Prosecco Aneri viene realizzata anche una grappa Riserva invecchiata in barrique di roveri diversi per almeno 18 mesi, in modo tale che il gusto acquisti col tempo rotondità, il profumo forza, il colore intensità. Nasce così un prodotto dalla maggior complessità aromatica e gustativa.

Grappa Aneri special reserve comes from Prosecco grape marcs. These are aged in oak barrels for at least 18 months. This allow our Grappa to achieve a unique taste, with persistent scents and an intense colour, our ultimate reward in terms of aromatic and tasting complexity.



Aneri

grappa prosecco

Aneri

GRAPPA DI PROSECCO

DATI TECNICI

NOME:
Grappa Aneri di prosecco

DENOMINAZIONE:
Uve di prosecco D.O.C.
(Denominazione di Origine
Controllata)

PROVENIENZA:
Valdobbiadene

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROFUMO:
Fine, fruttato, con sentori di
mela, pesca e di miele

SAPORE:
Leggero, armonico, fruttato, con
retrogusti puliti che ricordano la
frutta matura e il miele d'acacia

BICCHIERE CONSIGLIATO:
Calice in vetro sottile
sufficientemente ampio

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10/12°C

DATI ANALITICI

ALCOOL:
40% Vol.

VOLUME:
70 cl.

TECHNICAL CARD

NAME:
Grappa of Prosecco Aneri

DENOMINATION:
*Prosecco Grapes D.O.C.
(Denomination of Controlled
Origin)*

ORIGIN:
Valdobbiadene

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

SCENT:
*Fruity, with notes of apple,
peach and honey*

TASTE:
*Soft fruity and harmonic, with
a clean aftertaste that recalls
those
of ripened fruits and acacia
honey*

SUGGESTED GLASS:
Thin glass calix

SERVING TEMPERATURE:
10/12°C

PARAMETERS

ALCOHOL:
40% Vol.

VOLUME:
70 cl.



Aneri

GRAPPA RISERVA DI PROSECCO

DATI TECNICI

NOME:

Grappa Aneri
Riserva di prosecco

DENOMINAZIONE:

Grappa di vitigno Prosecco
invecchiata in barrique di legno
per almeno 18 mesi

PROVENIENZA:

Conegliano e Valdobbiadene

UVE:

Prosecco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROFUMO:

Fruttato, floreale, con note di
vaniglia, di cuoio e di legno

SAPORE:

Morbido, delicato, intrigante

BICCHIERE CONSIGLIATO:

Balloon grande

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16/18°C

DATI ANALITICI

ALCOOL:

40% Vol.

VOLUME:

50 cl.

TECHNICAL CARD

NAME:

Grappa of Prosecco
Aneri Special Reserve

DENOMINATION:

Grappa from Prosecco grape
vines aged in oak barrels for at
least 18 months

ORIGIN:

Conegliano and Valdobbiadene

GRAPES:

Prosecco

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

SCENT:

Fruity, flowery, with notes of
vanilla, leather and wood.

TASTE:

Soft, intriguingly delicate

SUGGESTED GLASS:

Wide balloon glass

SERVING TEMPERATURE:

16/18°C

PARAMETERS

ALCOHOL:

40% Vol.

VOLUME:

50 cl.



Aneri