



VIGNE DEL BOSCO  
OLME

## GRAPPA ZIO BEPI

GRAPPA ALL'UVA<sup>®</sup> REFOSCO E MERLOT

Una nuova tipologia di grappa: la "Grappa all'Uva".  
Questo inedito e singolare distillato, risulta di una  
colorazione intensa e del tutto rivoluzionaria.

La **Grappa ZIO BEPI** è l'unica grappa al mondo ottenuta  
da uve di Refosco e Merlot. Nella prima fase viene  
macerata dell'Uva di Refosco con parte del distillato  
ottenuto dalle vinacce appena fermentate, nella seconda  
vengono distillate le uve merlot. I due distillati così  
ottenuti vengono miscelati nelle giuste proporzioni  
e messi a dimora per circa quattro mesi negli stessi carati  
che hanno accolto vino il Refosco. Dopo circa 40 giorni  
di "riposo" in bottiglia il prodotto può essere consumato.

### Note di degustazione:

Prugna matura e marasca, frutti di bosco, noce e gelso,  
si fondono morbidamente. Piacevoli note speziate,  
vaniglia, liquirizia, assieme ad una gentile vena balsamica.  
Le sensazioni olfattive corrispondono nell'insieme alle  
caratteristiche organolettiche del Refosco e del Merlot,  
il sapore asciutto, nobile e vinoso, si rivela inusuale.  
Persistenza regale.

Servita "liscia" con spezzati di cedro glassato, fragoline  
fresche o cioccolatini ripieni (frutti di bosco, arancio).  
Straordinaria con l'omonima focaccia allo "Zio Bepi"  
un sublime connubio tra arte pasticceria e distillato,  
da provare nebulizzata con dosatore spray  
direttamente sulla fetta.

Temperatura di servizio intorno ai 10°.  
Si consigliano dosi non superiori ai 20 gr