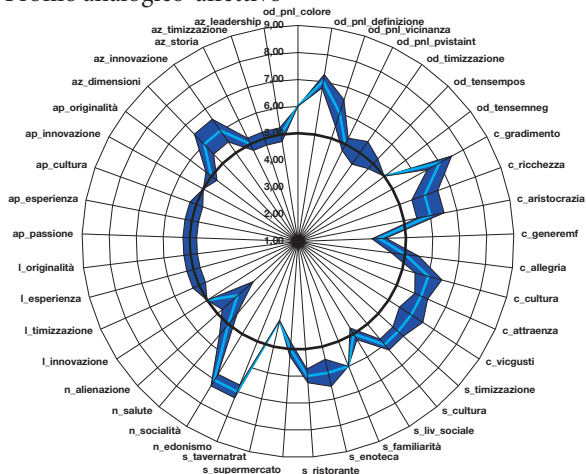


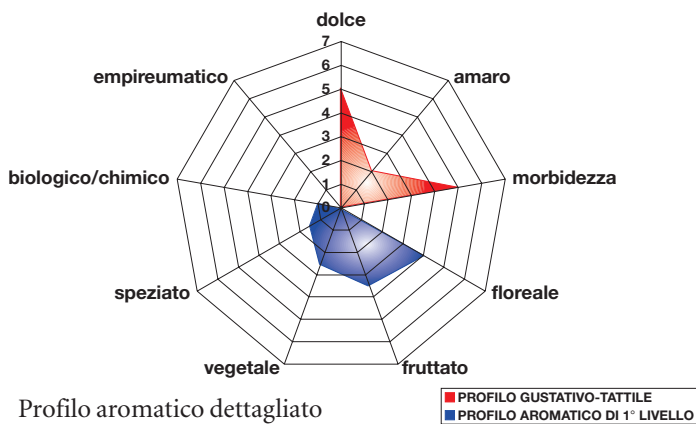
DISTILADÔR DEL FRIÛL

Sgnape dal Fogolâr grappa friulana

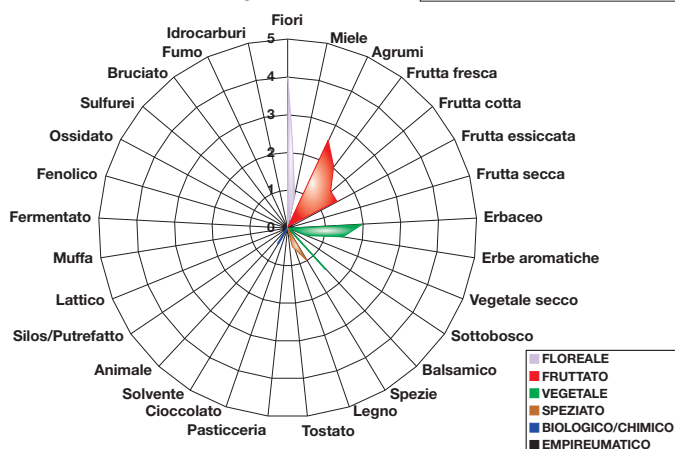
Profilo analogico-affettivo



Profilo sensoriale complessivo



Profilo aromatico dettagliato



Profilo affettivo e sensoriale risultano da test di analisi sensoriale alla cieca, rispettivamente con metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo e Big Sensory Test® Avanzato. Sintesi dei risultati ottenuta tramite mediana. Scala 0-9 per il BST Avanzato, 1-9 per il BST Analogico-Affettivo.

Profilo affettivo

Il potente impatto olfattivo di questa grappa evoca negli assaggiatori sensazioni di vivo piacere: robusta e maschile, e allo stesso tempo ricca e aristocratica, piace al primo sorso. È ben vista in enoteca e in luoghi di consumo calorosi e familiari ma di livello: il ristorante, non tanto la trattoria. Adattissima sia al consumo edonistico sia alle serate in compagnia, è una grappa piacevole per consumatori di tutte le età, di tutti gli stili e di tutti i livelli di competenza. Lo stile di distillazione lascia pensare a un'azienda fortemente innovativa.

Profilo sensoriale

La morbidezza e la dolcezza si equivalgono in potenza in questa grappa pulita e generosa di aromi. Spiccatissima fin dall'inizio la nota floreale, che domina tutto lo spettro aromatico con le sue note di rosa, acacia, violetta, gelsomino, camomilla, lillà, fiori d'arancio. A fare da contorno troviamo note più delicate di tutta la gamma fruttata, dalla buccia d'arancia alla mela, alla pera e alla pesca sciropata, fino a terminare con l'uvetta e la frutta candita. Non manca la leggera freschezza del mallo di noce e delle erbe aromatiche, con una spiccata punta balsamica di resina e menta. Nessuna nota estranea turba questo insieme.



Distilleria F.lli Caffo – Via Matteotti, 11 – 89844 Limbadi (VV)

Stabilimento di produzione: Distilleria Friulia – Via S. Daniele, 9/11 – 33037 Passons Pasian di Prato (Udine), Friuli

Tel. +39 0963 85025 – Fax +39 0963 85775 – www.caffo.com – info@caffo.com