

venno le cacciatelle a Quirinale.
E pe' de più ciò pare mi' cuggina
ch'è fija de la socera de quillo
ch'accommoda le scarpe a la Regina.

MIRABELLA




MIRABELLA
AZIENDA AGRICOLA
**GRAPPA DI
FRANCIACORTA**
Prodotto e imbottito
nell'azienda di Franciacorta - It - ITALIA
Via De Gasperi, 39 - CD. BSSX 00226 F.
per Agr. Mirabella
ITALIA
70 cl e 45% vol.



FRANCIACORTA

GRAPPA DI FRANCIACORTA

MIRABELLA

GRAPPA DI FRANCIACORTA



NOME:

GRAPPA DI FRANCIACORTA
"MIRABELLA"

Prodotto certamente di grande pregio, questa Grappa di Franciacorta è uno dei più interessanti esempi dell'immagine che la grappa negli ultimi anni è riuscita a darsi passando da sottoprodotto della vinificazione a distillato di grande qualità, stimato e apprezzato ormai da numerosi appassionati.

Lo stesso sforzo verso la ricerca della qualità che in Franciacorta ha contraddistinto la produzione enologica è stato qui utilizzato per stabilire ed applicare gli aspetti indispensabili per produrre un distillato di qualità elevata tanto da essere, caso raro in Italia, riconosciuto con la dicitura protetta Grappa di Franciacorta.

Mirabella in particolare, è stata una delle prime Aziende ad operare in questo senso, mettendo a punto negli anni le procedure più efficaci per la produzione di grappa di qualità.

Utilizzo di vinacce assolutamente fresche, distillazione nel più breve tempo possibile dopo il termine della fermentazione, impiego appropriato di alambicchi con caldaie a vapore e affinamento per un periodo di circa un anno sono gli aspetti più importanti e curati per raggiungere il risultato voluto.

Degustiamola insieme: è una grappa giovane, chiara e brillante, buona l'intensità all'olfatto dove possiamo riconoscere piacevoli ed eleganti sentori fruttati, al palato è morbida, piena e persistente, l'evidente nota alcolica non disturba l'armonia alla degustazione.

CONSIGLI:

Si consiglia di servirla a temperatura di 15 - 16 °C in bicchieri a tulipano leggermente stretti al bordo.



NAME:

GRAPPA DI FRANCIACORTA
"MIRABELLA"

This Grappa di Franciacorta is a very prestigious product and one of the most interesting examples of the image that grappa has achieved in these last years.

It has evolved from a byproduct of prime quality, appreciated and held in very high esteem by the numerous enthusiast consumers. The Franciacorta wine production is characterized by the efforts made to improve quality.

These same efforts have been used here to determine and obtain the essential features needed to produce such a high quality distillation, to be acknowledged with the protected name of Grappa di Franciacorta.

Mirabella have been one of the first wineries to work in this direction, improving their procedure over the years in order to produce quality grappa.

The employed marc is absolutely fresh and the distillation is done in the shortest possible time after fermentation.

The stills used have a steam boiler and the subsequent refining process lasts approximately one year.

All these aspects contribute to the excellent result required.

Let's have a taste of it: it is a young grappa, with a clear and brilliant aspect, its perfumes are quite intense to the nose with reminiscences of pleasant and elegant fruity aromas.

To the palate it has a smooth taste, full and persistent. Its obvious alcoholic feature does not disturb the tating harmony.

PRESENTATION:

We suggest it at a temperature of 15 - 16 °C in tulip glasses slightly narrow in the rim.



NAME:

GRAPPA DI FRANCIACORTA
"MIRABELLA"

Dieser Grappa di Franciacorta hat einen hohen Prestigewert und ist einen der interessantesten Beispiele für die Entwicklung des Grappas in den letzten Jahren, vom Unterprodukt der Weinerzeugung zum erstklassigen Destillat, das von zahlreichen leidenschaftlichen Konsumenten geschätzt und geachtet. Die Weinproduktion in Franciacorta zeichnet sich für ihre ständigen Anstrengungen aus, Qualitätsprodukte auf den Markt zu bringen. Dieselben Bemühungen wurden unternommen um die wesentlichen Aspekte der Produktion eines Destillats mit Prestigewert zu bestimmen und anzuwenden. Diese hohe Qualität wurde, und dies ist selten in Italien, mit der geschützten Marke Grappa di Franciacorta anerkannt.

Mirabella war eine der ersten Weinkellereien, die in den letzten Jahren daran gearbeitet hat, wirkungsvollere Verfahren zur Herstellung von Qualitätsgrappa zu entwickeln. Die verwendeten frischen Trester, die so schnell wie möglich nach der Gärung ausgeführte Destillation, die Destillierkolben mit Dampfboiler und der ein Jahr lang dauernde Veredelungsprozess sind die wichtigsten Aspekte, die zum gewünschten Endprodukt führen. Probieren wir diesen Grappa: er ist ein junger Grappa mit klarem und glänzendem Aussehen; in seinen intensiven Duft strömt uns ein angenehmes und elegantes Fruchtroma entgegen, am Gaumen erscheint er weich, voll und andauernd, wobei die deutlich alkoholische Nuance die Harmonie des Gesamtgeschmacks nicht beeinträchtigt.

EMPFEHLUNGEN:

Wir empfehlen, diesen Grappa mit einer Temperatur von 15 - 17 °C in tulpenförmigen Gläsern, die sich zum Rand hin verengen, zu servieren.



FRANCIACORTA