

AMARO DELLA CASA

Estratto dall'infusione di erbe aromatiche e radichio rosso. Attraverso procedimenti di infusione e distillazione di radici e piante aromatiche otteniamo un' amaro naturale dall'aroma caratteristico e dal sapore inconfondibile. Questo amaro riunisce in se tutte le migliori proprietà di questo particolare tipo di cicoria.

NOCINO

Liquore ottenuto dall'infusione di mallo di noci dall'azienda agricola Loredan Gasparini di Venegazzù raccolte il 24 di giugno giorno di San Giovanni

GRAPPA DELLA CASA

Questa grappa nasce da una rigorosa selezione di vinacce ottenute da uve di grande pregio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec dell'Azienda Agricola Loredan Gasparini. La distillazione avviene secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, l'unico in grado di esaltare gusti e profumi presenti nell'uva per ottenere una grappa bianca di grande qualità.

GRAPPA CAPO DI STATO

Nasce da una rigorosa selezione delle pregiate vinacce provenienti dalla vinificazione del leggendario vino rosso denominato "Capo di Stato". Per esaltare al meglio i profumi e le caratteristiche varietali, la distillazione è condotta in piccole caldaie di rame seguendo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria.

GRAPPA CAPO DI STATO RISERVA 5 ANNI

Con 60 mesi di affinamento nelle barriques del medesimo vino questa grappa acquisisce un bellissimo colore ambrato scuro con riflessi ramati.

