

SCHEDA INFORMATIVA
AQUA 21



CASTAGNER®

spiriti d'avanguardia

Categoria merceologica

Bevanda Spiritosa ottenuta dall'uva, lt. 0,70, 21% vol. alcolico
Per la vendemmia 2007 è stata prevista una produzione di
9.954 bottiglie.

Le uve

Le uve, di prosecco, riesling, verdiso e altri vitigni autoctoni,
sono appositamente coltivate nell'azienda agricola di Fregona
(TV) e vengono colte manualmente nel momento di maggior
caratterizzazione.

Produzione

AQUA 21 nasce dall'uva. Una prima parte delle uve viene raccolta
in anticipo e vinificata subito per fornire ad AQUA 21 quel gusto
acidulo e sapido che la contraddistingue. Una seconda parte è
utilizzata dopo l'appassimento sotto forma di mosto, per donare
ad AQUA 21 una nota dolce e fruttata. Una terza parte infine è
distillata in boule di rame sottovuoto a bassa temperatura, per
fornire l'acquavite d'uva fine, leggera e floreale che è lo spirito
del prodotto. Dall'unione sapiente di queste tre produzioni tratte
dall'uva ha origine AQUA 21.

Caratteristiche organolettiche

AQUA 21 è incolore, trasparente, cristallina. Al naso presenta
un intenso profumo di uva fresca, appena colta e poi note fini
ed eleganti di frutta a pasta bianca e di uva passa, che la bassa
gradazione alcolica permette di apprezzare pienamente.
In bocca sorprende per la sua sapida e carezzevole armonia e per
il gusto gradevolmente dolce e acidulo al contempo, con note
minerali. E' proprio il gusto la grande innovazione e il segno
distintivo di questa nuova creazione.
AQUA 21 unisce il meglio dei profumi tipici di un distillato d'uva al
gusto complesso ed equilibrato di un grande vino.

Consigli sul servizio

AQUA 21 si presta ottimamente all'aperitivo come al dopo pasto,
da sola o in abbinamento con dolci alla frutta molto delicati. Si
consiglia di servirla fredda, alla temperatura di 5/8°C.



Roberto Castagner Acquaviti

Tel. 0438.793811 - Fax 0438.794889

Ragione sociale:

Acquavite S.p.A.

Via Bosco, 25 - 31020 Visnà di Vazzola (TV)

P.Iva 03212950269