



Alc. 43% vol. - ml. 500

h. cm. 31,5

## Grappa di Sanzenel Amandorlato IGP Quinto Senso Cà dei Maghi-Schiavo

Questa Grappa di Sanzenel Amandorlato IGP è stata distillata utilizzando solo le migliori vinacce scelte e appassite secondo tradizione dell'Azienda Agricola cà dei Maghi di Fumane (VR).

Abbiamo ottenuto questa Grappa fine, giovane, dal sapore morbido e rotondo. Profumo intenso, note di frutta scura, mora e marasca, cacao in polvere, finale leggermente erbaceo.

Distillata Artigianalmente utilizzando l'antico impianto discontinuo a bassa pressione in alambicchi di rame della famiglia Schiavo dal 1887. Questo è Quinto Senso. Grappa prodotta in quantità limitata.

**Varietà uvaggio** 100% Cabernet Sauvignon.

**Distillazione** Impianto di distillazione discontinuo a bassa pressione in alambicchi di rame.

**Sensazioni**



Vista.  
Giovane, trasparente brillante.



Olfatto.  
Confettura di more, marasche, cacao, finale leggermente erbaceo.



Gusto.  
Sapore morbido, rotondo, persistente e leggermente erbaceo.



Sensazioni complessive.  
Di forte impatto per il grande equilibrio di alcool, profumo, aroma. Una grappa "fuoriclasse".

**Temperatura di servizio** 16-18° C.

*This Grappa, made from Sanzenel Amandorlato IGP, was obtained by distilling only the best pomace selected and dried according to tradition by the Azienda Agricola Cà dei Maghi in Fumane (VR). We obtained this refined, young grappa that has a soft and full flavor. Intense aroma, notes of dark fruit, blackberry and marasca cherries, cocoa powder, slightly herbaceous finish.*

*Distilled through the artisan system of low pressure batch distillation in copper alembics by the Schiavo family since 1887. This is Quinto Senso. Grappa produced in limited quantities.*

**Grape Variety** 100% Cabernet Sauvignon.

**Type of Distillation** Low pressure batch distillation in copper alembics.

**Sensations**



Visual.  
Young, bright transparency.



Olfaction.  
Blackberry preserves, marasca cherries cocoa powder, slightly herbaceous finish.



Taste.  
Smooth, lightly herbaceous and persistent palate.



Overall sensations.  
Strong impact due to the great balance between alcohol, smell, aroma. A "Superior" grappa.

**Serving Temperature** 16-18° C.

Distilleria Schiavo s.n.c.

Via G. Mazzini, 39 . I-36030 Costabissara . Vicenza . Italy  
Tel. e Fax +39 (0)444 971025 . e-mail: info@schiavograppa.com  
www.schiavograppa.com