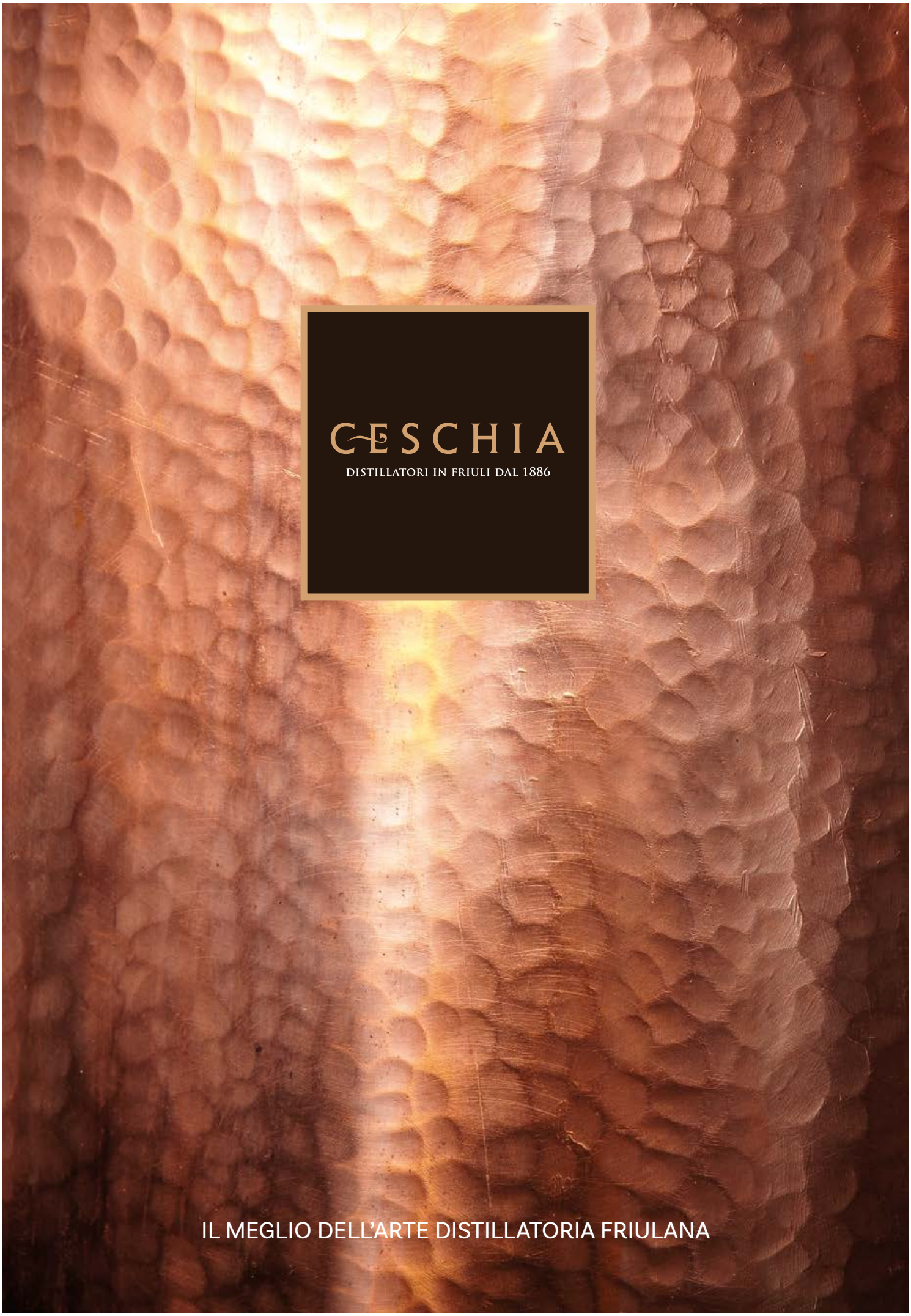

CESCHIA
DISTILLATORI IN FRIULI DAL 1886
IL MEGLIO DELL'ARTE DISTILLATORIA FRIULANA

# DISTILLERIA GIACOMO CESCHIA, DISTILLATORI IN FRIULI DAL 1886

La Distilleria Ceschia vanta una tradizione ultracentenaria ed è una delle distillerie più antiche del Friuli.

La sua storia nasce infatti nel 1886 a Nimis, in provincia di Udine, quando Giacomo Ceschia andava di paese in paese con il suo carretto a raccogliere le vinacce e la frutta dagli agricoltori e le distillava nell'alambicco che lui stesso aveva costruito, era uno dei primi alambicchi ambulanti, un'innovazione per quell'epoca.

Oggi l'alambicco ambulante è solo un ricordo, ma molte cose di quei tempi si sono tramandate fino ad oggi.

La passione e la pazienza di adesso sono le stesse di allora e le grappe Ceschia continuano ad essere distillate con la ricetta originale del 1886 sempre con materie prime di altissima qualità nella distilleria storica, ristrutturata di recente per ottenere la perfetta fusione tra territorio, storia e innovazione nel rispetto della grande tradizione di distillazione Ceschia.

# DA PREGIATI VITIGNI
# DA SAPIENTI DOSAGGI DI VINACCE SELEZIONATE
# LE GRAPPE DELLA TRADIZIONE

La meravigliosa “conca” di Ramandolo, che fa da sfondo alla distilleria e dov’è prodotto l’omonimo grande vino, è un anfiteatro verde, di antichi e faticati terrazzi bene ordinati da secoli su dolci colline, dove il clima particolare alterna sole intenso a piogge lievi e persistenti.

Le grappe Ceschia sono ottenute dalla distillazione, con metodo artigianale in caldaiette di rame a vapore, delle vinacce fresche selezionate del pregiato vitigno locale Verduzzo di Ramandolo, sapientemente dosate a quelle di Refosco e Cabernet.

# GRAPPE DI RAMANDOLO

## GRAPPA RAMANDOLO CLASSICA

Le Grappe di Ramandolo, nella tradizionale bottiglia impagliata, seguono la ricetta originale di Giacomo Ceschia e sono dedicate a chi ricerca l'essenza più vera della grappa friulana.
Dalle uve di Ramandolo vengono le vinacce distillate poco alla volta in caldaiette di rame.
Segue un affinamento di almeno tre anni.
Va servita a temperatura ambiente nel classico bicchiere da degustazione.

**Formato:** 50 cl. / 70 cl. / 150 cl.
**Gradazione:** 50% vol.
**Confezione:** 1 bottiglia 70 cl. con 2 bicchieri da degustazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
**Aspetto:** cristallino e luminoso.
**Profumo:** note fruttate e floreali, in prevalenza frutti a bacca rossa, sambuco e glicine.
**Gusto:** è una grappa secca in cui si percepisce la forza e la corposità tipica friulana, alle note olfattive si aggiunge una nota finale di mandorla amara.

## GRAPPA GIACOMO CESCHIA

La grappa di Ramandolo del Fondatore 'etichetta nera', rappresenta una produzione limitata, distillata in piccole quantità soltanto in annate speciali, è la grappa da meditazione e delle occasioni importanti.
Dal gusto intenso e dall'articolato corredo aromatico, è dedicata agli intenditori. Va servita a temperatura ambiente in un bicchiere ampio.

**Formato:** 70 cl.
**Confezione:** cassa in legno
**Gradazione:** 60% vol.

# GRAPPE NEMAS

## NEMAS CLASSICA

Nemas Classica è la grappa friulana il cui nome è ricco di storia. Nemas, infatti, è l'antico nome di Nimis, sede della Distilleria Ceschia. Nasce dalla distillazione artigianale di vinacce fresche provenienti dalle pregiate uve coltivate tra le incantevoli colline del Friuli con il classico alambicco discontinuo a caldaiette.
È una grappa dalla grande personalità ma dal gusto armonico ed equilibrato che va incontro alle esigenze del consumatore moderno.
Va gustata a temperatura ambiente per coglierne tutta la naturale pienezza, unica nel caffè, un abbinamento che scalda il cuore e la mente.

**Formato:** 70 cl.
**Gradazione:** 40% vol.
**Disponibile anche in astuccio**

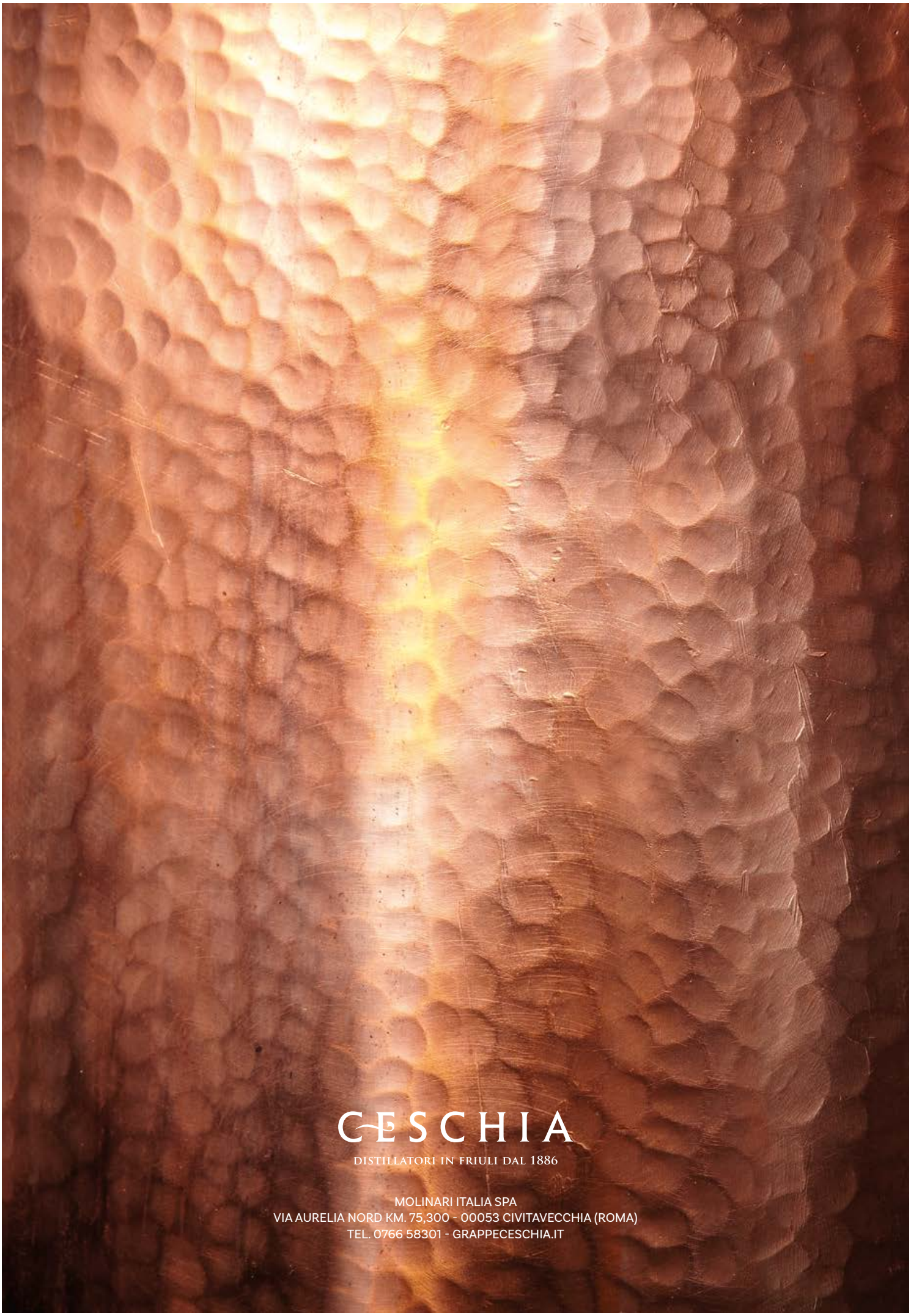
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**
**Aspetto:** limpido e cristallino.
**Profumo:** all'olfatto si percepiscono note fruttate in particolare di pesca gialla, mandorla e ciliegie.
**Gusto:** armonico, equilibrato, delicato retrogusto fruttato.

## NEMAS BARRIQUE

Nemas Riserva Barrique, elegante unione di pregiati vitigni, sapientemente invecchiata in botti di rovere francese per almeno 18 mesi. Durante questo periodo il delicato sentore di vaniglia e di cacao tipico del legno maturo di quercia si unisce ai delicati sentori floreali della Grappa conferendole complessità e dolcezza. Si accompagna splendidamente al cioccolato fondente e si assapora a temperatura ambiente in un calice di ampie dimensioni.

**Formato:** 70 cl.
**Gradazione:** 40% vol.
**Disponibile anche in astuccio**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**
**Aspetto:** di colore ambrato, con riflessi dorati.
**Profumo:** elegante, con sentori di vaniglia, cacao e note floreali.
**Gusto:** caldo, armonico, ben strutturato, allo stesso tempo ricco di morbidezza, impreziosito da sentori leggermente speziati con note di legno e vaniglia.


CESCHIA
DISTILLATORI IN FRIULI DAL 1886
MOLINARI ITALIA SPA
VIA AURELIA NORD KM. 75,300 - 00053 CIVITAVECCHIA (ROMA)
TEL. 0766 58301 - GRAPPECESCHIA.IT