

# Nemas

## Grappa Friulana

Ceschia er det ældste destilleri i Friuli med aner helt tilbage til 1886 hvor Giacomo Ceschia begyndte at destillere rundt om på gårdene hos vinbønderne i Nimis.

Don Giacomo fermenterede presse resterne ved at lægge dem i tønder og dække dem med drue blade, jord og aske. Tønderne blev forseglet i mindst tre uger inden destillering, og i den tid gik vinbønderne og ventede på at Giacomo Ceschia skulle komme igen og destillere indholdet af deres tønder.

Ceschia bruger stadig de samme fremstillings-teknikker som er kendetegnende for et sandt håndværk som Ceschia er berømt for.

Nemas Grappa Friulana er opkaldt efter den gamle by Nimis og er et udsøgt destillat af forskellige presserester fra dette område. Før tappning lagres grappaen mindst to år i stål tønder, hvilket giver den sin fulde runde smag.

### Smagsnoter:

En elegant, blød og delikat afslutning på en god middag, eller som "det lille ekstra" til en kop friskbrygget kaffe.

### EJER:

Distilleria Giacomo Ceschia

### ALKOHOL:

40,0%

