

# Conte a classe



Medaglia  
d'Argento  
"World Spirits  
Award 2009"  
"World Spirits Award"  
2009 - Silver Medal



# Conte 1a classe

La Grappa Bianca Prima Classe è un distillato di concezione classica che racchiude in sé tutta l'eccellenza delle uve bianche della Sicilia. Nasce dalla sapienza dei maestri distillatori, che con meticolosa cura si dedicano ad ogni fase della lavorazione. È il frutto di un'arte dalla storia antichissima ed esprime, in ogni sua caratteristica, equilibrio ed armonia. Scelta delle uve, selezione delle migliori vinacce e monitoraggio costante del processo di distillazione, fanno sì che Prima Classe, per gli aromi che esalta, conquisti gli estimatori più esigenti ma affascini anche quelli appartenenti alla nuova generazione.

Estremamente gradevole, un sorso di questo sorprendente distillato regala intensi e piacevoli momenti. Ideale da gustare a conclusione di un pasto o durante una serata con gli amici. Con Prima Classe è più esclusiva l'atmosfera.

#### Uve

Ottenuta esclusivamente da vinacce d'uva a bacca bianca.

#### Caratteristiche Organolettiche

Cristallina, incolore, trasparente, conserva i caratteri sensoriali dell'uva appena raccolta. Ben strutturata, in bocca si presenta equilibrata e armoniosa. È fresca e intensa al naso, con note floreali. Chiude con calore lasciando piacevoli emozioni.

#### Consigli di Degustazione

Ideale e sorprendente in abbinamento a sorbetti a base di agrumi, a dolci e cioccolato. Ottima base per preparare fantasiosi cocktail. Si consiglia di servirla fredda ad una temperatura di 16-18°C.

Grappa Bianca Prima Classe is a classic distillate with all the excellent characteristics of Sicilian white grapes. It is created by skilful master distillers who dedicate meticulous attention to each step of the process. It is the fruit of an art with an ancient history whose every characteristic express balance and harmony. The selection of the grapes, the best pomace and constant monitoring of the distillation process create the aromas that allow Prima Classe to win the approval of the most demanding connoisseurs while also

fascinating the younger generation. Extremely pleasant, one sip of this surprising distillate is an intense and pleasant experience. Ideal at the end of a meal or during an evening with friends. Prima Classe creates a special atmosphere.

#### Grapes

Made exclusively from white grape pomace.

#### Organoleptic Characteristics

Crystalline, colourless and

transparent, it preserves the sensory characteristics of newly harvested grapes. Well structured. It is balanced and harmonious in the mouth. It is fresh and intense in the nose, with floral notes. Heat on the finish, leaving pleasant emotions.

#### Tasting Recommendations

Ideal and surprising with citrus sherbet, sweets and chocolate. An excellent base for fantastic cocktails. It should be served cold at a temperature of 16-18°C.

Trapas s.r.l.

C.da Ferla snc  
91020 Petrosino (TP) - Sicilia - ITALIA  
tel. +39 0923 741207  
fax +39 0923 741446

[www.alambiccodisicilia.it](http://www.alambiccodisicilia.it)  
[info@alambiccodisicilia.it](mailto:info@alambiccodisicilia.it)