

QUERO VAS (BL), ALLA DISTILLERIA LE CRODE GRAPPA DELLA TRADIZIONALE DI QUALITÀ E GUSTO



Categories: [Food](#), [News](#)

La **Distilleria Le Crode** è situata in **località Caorera** di **Quero Vas (Bl)**, sulle rive del **fiume Piave**, posta a metà strada tra **Feltre** e **Valdobbiadene**. La distilleria deriva il suo nome dalle erte scoscese che accompagnano il **fiume Piave** quando, dopo aver attraversato le **Dolomiti** e la **Valbelluna**,



sfocia nella **Pianura Padana**. Nel corso degli anni **Distilleria Le Crode**, coniugando ricerca e tradizione, qualità ed innovazione, oltre che la cura del particolare e l'interesse per il territorio, ha saputo affermarsi nel panorama della produzione della grappa di qualità.

Il titolare, **Vincenzo Agostini**, considerato erede della storica tradizione della grappa bellunese, in passato annoverata tra le migliori grappe italiane, distilla la grappa goccia dopo goccia,

utilizzando un impianto a caldaiette in rame a vapore, a ciclo discontinuo, realizzato nei primi del Novecento a **Conegliano Veneto** (Tv) da **Zambeletti & Nogarol**, storica azienda impiantistica veneta.

L'impianto della **Distilleria Le Crode**, è tra i rari impianti che opera ancora "a camino fumante", continuando la storica tradizione della grappa veneta ed italiana. E **Vincenzo Agostini** con tenacia e passione ha recuperato l'antica struttura che adesso consente la realizzazione di distillati di alta qualità immediatamente percepibili all'assaggio.



La distillazione avviene solo in autunno, concluse le vendemmie, utilizzando vinacce rigorosamente fresche e perfettamente fermentate. La distillazione è lenta e morbida. Eliminata la testa e la coda, resta **Grappa Fine Le Crode**, per deliziare coloro che ricercano sensazioni olfattive e gustative ricche e genuine e di profumati sentori. Per appuntamenti e degustazioni.

(info@distillerialecrode.com)

Distilleria Le Crode lavora le vinacce tipiche della parte alta del **Veneto**, un territorio

che si caratterizza per l'eccellenza ed il prestigio dei suoi vitigni; tra cui il **Prosecco**, il **Cabernet**, il **Merlot**, il **Raboso** e l'**Uva Fragola**.

Inoltre, **Distilleria Le Crode** da diversi anni ha iniziato a lavorare anche alcuni vitigni della **Valbelluna**, come la **Bianchetta**, la **Pavana** e la **Gata**, estraendone una **Grappa di Pure Vinacce**, con etichetta "**La Nina**" che denota un bouquet dai profumi floreali ed unicità di gusto, tanto da appassionare gli amanti della vera grappa.

Tra le numerose etichette proposte, non c'è che l'imbarazzo della scelta; la **Grappa fine la Tradizionale di Pura Vinaccia**, **Grappa Fine Monovitigno di Prosecco**, **Grappa di Raboso**, **Grappa fine Monovitigno di Cabernet**, **Grappa fine Monovitigno di Merlot**, **La Nina Pura Vinaccia della Val Belluna**, **Grappa al Malto e Luppolo**, **Querovas Pura Vinaccia Tradizionale** e **Le Crode Monovitigno di Raboso Passito**.

Ma sono disponibili anche i **distillati di Uva di Prosecco** e di **Ciliegie dei Colli Asolani**.

www.distillerialecrode.com

(Piergiorgio Felletti)

