



GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER TRENTINO

Aromatic finezza delle migliori vinacce di Gewürztraminer Trentino della Valle dell'Adige

The aromatic finesse of selected pomace of the Gewürztraminer Trentino grape cultivated on the slopes of the Adige Valley

ITALIANO



VINACCE

Gewürztraminer Trentino coltivato sui pendii della Valle dell'Adige



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla

SAPORE: fine, aromatico, piacevolmente equilibrato e persistente



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

ENGLISH



POMACE

Quality cru pomace of the Gewürztraminer Trentino grape, cultivated on the slopes of the Adige Valley, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: intensely aromatic and spicy, with a hint of rose and yellow peach

TASTE: refined, aromatic, pleasantly balanced and persistent



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 12°C and 14°C, though during the summer months lower temperatures are advised