



GRAPPA DI NOSIOLA TRENTINO

Inconfondibile fragranza delle migliori vinacce di Nosiola Trentino delle Colline Avisiane

The unmistakable fragrance of quality pomace obtained from the Nosiola Trentino grape grown on the hills of Avisio

ITALIANO



VINACCE

Nosiola Trentino coltivato nel cuore delle Colline Avisiane, autoctono



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: delicatamente fruttato, con richiami alla nocciola fresca

SAPORE: morbido, piacevolmente fragrante e leggermente aromatico



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 indigenous Nosiola Trentino grape, cultivated in the heart of the hills of Avisio, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: delicately fruity, with a tinge of fresh hazelnut

TASTE: velvety, pleasantly fragrant and slightly aromatic



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

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