



GRAPPA DI TEROLDEGO TRENTINO

Incantevole morbidezza delle migliori vinacce di Teroldego Trentino della Piana Rotaliana

The enchanting roundedness found only in the pomace of the Teroldego Trentino grape grown in the Piana Rotaliana

ITALIANO



VINACCE

Teroldego Trentino della Piana Rotaliana, autoctono



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: elegante, fragrante, con piacevoli note di piccoli frutti di bosco

SAPORE: intenso, morbido, rotondo, dal gusto armonico



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 Teroldego Trentino grape from the Piana Rotaliana, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: elegant, pleasant, with a tinge of fruits of the forest

TASTE: intense, softly rounded and structured



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

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