



GRAPPA ASPERULA

ITALIANO



VINACCE

Teroldego ed altre vinacce trentine, in cui viene messa in infusione l'Asperula, pianta officinale colta in Trentino sopra 1.500 mslm



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: verdolino più o meno intenso che proviene dalla clorofilla della pianta di Asperula
PROFUMO: intenso, fruttato, caratteristico, con sentore tipico dell'Asperula Trentina
SAPORE: morbido, vellutato, intenso, caratteristico, piacevole



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 pomace of Teroldego and other grapes from the vineyards of Trentino, harvested fresh and moist for distillation, combined with the medicinal plant of Asperula



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: light green, given by the chlorophyll of Asperula
AROMA: intense, characteristic, with a slight hint of Asperula
TASTE: soft, velvety, intense, characteristic and pleasant



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

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