



GRAPPA MUGO

ITALIANO



VINACCE

Teroldego ed altre vinacce trentine, in cui vengono messi in infusione i germogli del Pino Mugo Trentino, colti in primavera sopra i 1.800-2.000 mslm



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: verde carico molto intenso e tendente al marrone dato dal germoglio del Pino Mugo
PROFUMO: intenso, fruttato, caratteristico, con sentore caratteristico del Pino Mugo Trentino
SAPORE: morbido, vellutato, intenso, con piacevole sentore di resina alpina



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 buds of Mugo Pine



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: intense green and brown, given by the infusion of the buds of Mugo Pine
AROMA: intense, characteristic, with a slight hint of Mugo Pine
TASTE: soft, velvety, characteristic, pleasant and resinous



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

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