



## GRAPPA DI MARZEMINO TRENTINO

Raffinata eleganza delle migliori vinacce di Marzemino Trentino

The refined elegance of the best pomace of the Marzemino Trentino grape, typical of the Lagarina Valley

### ITALIANO



#### VINACCE

Marzemino Trentino della Valle Lagarina, autoctono



#### ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



#### CARATTERISTICHE

**COLORE:** brillante e trasparente

**PROFUMO:** delicatamente fruttato, persistente, ricorda la viola mammola

**SAPORE:** elegante ed equilibrato, con piacevoli note fruttate e un leggero retrogusto di mandorla



#### 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 Marzemino Trentino grape, cultivated in the Lagarina Valley, harvested fresh and moist for distillation



#### DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



#### ORGANOLEPTIC FEATURES

**COLOUR:** bright and transparent

**AROMA:** slightly fruity, persistent, with a hint of violet

**TASTE:** elegantly balanced, pleasantly fruity and with an aftertaste of almond



#### ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



#### SERVING TEMPERATURE

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