

1339


CANTINA SOCIALE
TRENTO

GRAPPA TRENTINA



Tipo di Distillato

Grappa

Nome

GRAPPA TRENTINA

Materia prima

Per la distillazione di questa Grappa Trentina sono state utilizzate soprattutto le vinacce di Teroldego, Chardonnay e Traminer provenienti esclusivamente da vigneti trentini

Aspetto

Di colore limpido, cristallino

Aroma

Fragrante, intenso, di notevole franchezza

Gusto

Fine, elegante, di carattere, lungo nella degustazione.

DISTILLAZIONE

La distillazione avviene mediante il sistema tradizionale a "bagnomaria" in alambicco discontinuo, proprio della cultura trentina.

AFFINAMENTO

La grappa viene fatta affinare dai 6 ai 12 mesi in acciaio prima di essere imbottigliata.

SERVIZIO

Il prodotto va degustato in piccoli bicchieri a tulipano ad una temperatura di 12-14°C. Durante la stagione estiva la temperatura può anche essere prevista inferiore.

Alcool: 41% Vol.

Confezione: bottiglia da ml. 700