



Grappa di Traminer

———— Istituto Agrario San Michele

MATERIA PRIMA

Vinacce di uve Traminer

FERMENTAZIONE

In appositi serbatoi con controllo della temperatura

DISTILLAZIONE In alambicco discontinuo a bagnomaria

AFFINAMENTO Conservazione ad alto grado per alcuni mesi

ALCOL 43%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Profumi intensi ed aromatici, con ricordi di rosa, gambo di geranio e sfumature agrumate. Il gusto è morbido ed intrigante, ricco e dotato di lunga persistenza

FORMATI E CONFEZIONI bottiglia da 50 cl