

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Grappa di Traminer

Istituto Agrario di San Michele all'Adige

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino, Italia

MATERIA PRIMA

Grappa di monovitigno; vinaccia vergine di Traminer Aromatico fermentata in appositi serbatoi.

DISTILLAZIONE

Alambicco discontinuo a bagnomaria.

AFFINAMENTO

Conservazione ad alto grado per circa 8 mesi.

ALCOL

43%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le vinacce di uve Traminer Aromatico sono tra le più difficili da distillare, pur presentando un forte potenziale aromatico. L'obiettivo principale è quello di selezionare e preservare il patrimonio varietale in funzione della tipologia di prodotto che si vuole ottenere.

La grappa ha un intenso profumo che spesso ricorda la rosa, abbinata al gambo di geranio con sfumature agrumate. Il gusto è particolarmente intrigante e ha nella sua persistenza il carattere principale.

Va degustata con attenzione, preferibilmente fresca (15°C).

FORMATI E CONFEZIONI

70 Cl.

