



GRAPPA GEWÜRZTRAMINER

Vitigno Gewürztraminer, un vitigno aromatico che esprime al meglio la sua finezza nell'ambiente montano del Trentino.

Distillazione Le vinacce di Gewürztraminer, una volta fermentate, vengono distillate lentamente in un alambicco discontinuo a bagnomaria (metodo artigianale) per conservare la naturale finezza. Le frazioni di testa e di coda vengono eliminate: resta solo il "cuore", la frazione più nobile.

Affinamento Awiene a pieno grado – ca. 74° – per sei mesi in recipienti di acciaio.

Caratteristiche Aspetto limpido e cristallino con profumo composito, lungo, che ricorda leggermente il geranio e la rosa. Il gusto è secco, pieno, gradevolmente armonico con ottima persistenza.

Abbinamenti La grappa di Gewürztraminer è un corroborante digestivo naturale.

Rebsorte Gewürztraminer. Eine aromatische Rebsorte, die besonders gut im Trentino gedeiht.

Destillierung Die Gewürztraminertrester werden nach traditioneller Methode in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert, um deren natürliche Finesse zu bewahren. "Kopf" und "Schwanz" werden eliminiert, nur das "Herz", der wertvollste Teil, wird bewahrt.

Ausbauart 6 Monate in Edelstahl.

Eigenschaften Grappa mit kristallklaren Reflexen und harmonischem und nachhaltigem Bukett, das entfernt an Geranien und an Rosen erinnert. Trocken und vollmundig im Geschmack.

Speiseempfehlungen Rundet jedes Essen auf gelungene Art und Weise ab.

Varietal profile Gewürztraminer. An aromatic grape species, which grows especially well in Trentino.

Distillation The pomace of Gewürztraminer is distilled in the traditional manner in small distillation columns, so as to maintain its natural finesse. The "head" and the "tail" are discarded, only the "heart", the most precious part, is kept.

Finishing 6 months in stainless steel.

Description A grappa with crystal clear reflexes and a harmonious long lasting bouquet and a faint aroma of roses. Dry and full-flavored.

Food recommendations Wraps up any meal in perfect style.

*DATI ANALITICI/ANALYSEWERTE/CHEMICAL ANALYSIS

Alcool/Alkohol/Alcohol 40 %

Servizio/Genusstemperatur/Recommended serving temperature non raffreddare per non perdere la finezza dei profumi./Nicht kühlen, damit sich das feine Bukett voll entfalten kann./Do not chill, so that the delicate bouquet can fully develop.

Invecchiamento/Alterung/Ageing potential possibile, porta ad un'evoluzione dei profumi da fruttati a maturi ed eterei./Möglich. Das Bukett entwickelt sich von fruchtig zu reif und ätherisch./Possible. The bouquet develops from fruity to ripe and ethereal.