



## GRAPPA TEROLDEGO

**Vitigno** Teroldego, originario e tipico del Trentino.

**Distillazione** Le vinacce di Teroldego, 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 la mora. Il gusto è secco, pieno, gradevolmente armonico con ottima persistenza.

**Abbinamenti** La grappa di Teroldego è un corroborante digestivo naturale.

**Rebsorte** Teroldego, heimische Rebsorte des Trentino.

**Destillierung** Die Teroldegotrester 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** 8 Monate in Edelstahl.

**Eigenschaften** Grappa mit kristallklaren Reflexen und harmonisch, nachhaltigem Bukett, das entfernt an Brombeeren erinnert. Trocken und vollmundig im Geschmack.

**Speiseempfehlungen** Rundet jedes Essen auf gelungene Art und Weise ab.

**Varietal profile** Teroldego, native Trentino grape variety.

**Distillation** The pomace of Teroldego 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** 8 months in stainless steel.

**Description** A grappa with crystal clear reflexes, a harmonious long lasting bouquet and a faint aroma of blackberries. Dry and full-flavoured.

**Food recommendations** Wraps up any meal in perfect style.

## 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-flavoured.

**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.