



GRAPPA DI MARZEMINO TRENTINO

Raffinata eleganza delle migliori vinacce di Marzemino Trentino

The refined elegance of the best pomace of the Marzemino Trentino grape, typical of the Lagarina Valley

ITALIANO



VINACCE

Marzemino Trentino della Valle Lagarina, autoctono



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: delicatamente fruttato, persistente, ricorda la viola mammola

SAPORE: elegante ed equilibrato, con piacevoli note fruttate e un leggero retrogusto di mandorla



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

ENGLISH



POMACE

Quality cru pomace of the indigenous Marzemino Trentino grape, cultivated in the Lagarina Valley, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: slightly fruity, persistent, with a hint of violet

TASTE: elegantly balanced, pleasantly fruity and with an aftertaste of almond



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 12°C and 14°C, though during the summer months lower temperatures are advised