

## GRAPPA DI TRAMINER

-Istituto Agrario di San  
Michele all'Adige-



Italia  
Trentino  
San Michele all'Adige



### PROCESSO PRODUTTIVO

Le vinacce di uve Traminer Aromatico sono tra le più difficili da distillare, pur presentando un forte potenziale aromatico. La distillazione avviene in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Fermentazione in appositi serbatoi e conservazione ad alto grado per circa 8 mesi.



### PACKAGING

70CL Bottle



### CLASSIFICAZIONE

Grappa di monovitigno

**ALC./VOL.**

43%



### MATERIA PRIMA

Vinaccia vergine di  
Traminer Aromatico



Incolore  
(trasparente).

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.