



GRAPPA DI TRAMINER

-Istituto Agrario di 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.