

- VITICOLTORI DAL 1877 -



## **Grappa 40**

**Denominazione:** Grappa

Vitigni:

Tipologia terreno: Vinificazione: Affinamento:

Colore: **Profumo:** 

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti:

## Descrizione:

Grappa amara ottenuta infondendo per 25/30 giorni nella grappa ottenuta per distillazione di vinacce a bacca rossa, erbe essiccate tipiche dei territori trentini quali genziana, ginepro, asperula, ortica e iperico. Ne deriva un grappa con caratteristico finale amaro, buon ausilio alla digestione.

