



GRAPPA AL CIRMOLO

Il cirmolo (pinus cembra) è l'unico pino ad alto fusto che cresce sopra i 1800 metri di altezza. Le sue gemme hanno proprietà digestive e balsamiche.

Ottenuta dall'infusione delle pigne e delle gemme raccolte nei mesi estivi nei boschi del Monte Bondone, in Grappa di vinacce selezionate trentine, distillate con metodo a Bagnomaria in alambicco discontinuo.

La nostra grappa al cirmolo ha un gusto deciso, avvolgente, con un netto riconoscimento dell'aromatizzazione. Ha una gradazione alcolica di 42°.

La temperatura di servizio è tra i 12° C e i 14° C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori.

