



GRAPPA ALL'ASPERULA

Grappa ottenuta dall' infusione della piantina dell' Asperula (galium odoratum)raccolta nei mesi di maggio e giugno nei boschi del Monte Bondone, in Grappa di selezionate vinacce trentine, distillate con metodo a Bagnomaria in alambicco discontinuo e successivamente miscelate. Dal colore verde chiaro brillante, questa grappa ha un aroma finemente erbaceo, delicato e rinfrescante dalle proprietà digestive e stimolanti. . 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.

