



GRAPPA RISERVA SANTA MASSENZA

La nostra grappa Riserva Santa Massenza è frutto di un blend di diverse grappe, prodotte da vitigni sia bianchi che rossi tipici della nostra regione, assemblate opportunamente per dare una tipica grappa trentina ricca di eleganza e personalità. La vinaccia freschissima ed ancora umida di mosto viene distillata lentamente per salvaguardare completamente gli aromi primari dell'uva, con metodo a bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore, tipico del Trentino. Subito dopo la distillazione, questa grappa viene posta in botti di pregiati roveri francesi di piccola capacità e qui lasciata riposare ed affinare per almeno 24 mesi. La grappa viene prodotta ad una gradazione di circa 70°, per l'imbottigliamento viene diluita con acqua di fonte a 42°Vol.

Dal colore paglierino abbastanza carico, questa Grappa è caratterizzata dal profumo complesso in cui si riconoscono la vaniglia, le spezie e il sentore di eccellente legno tostato. In bocca prevale una grande armonia gustativa ricca ed avvolgente seguita da ampie note retrolfattive persistenti che spaziano dal miele, al tabacco e al cioccolato. La temperatura di servizio è tra i 12°C e i 14°C.

