



BRUME DI SALIM GRAPPA AROMATIZZATA ALLE ERBE DI BOSCO DEL MASO

Grappa Brume di Salim alle erbe del maso unisce le ultime essenze delle nostre vinacce agli aromi di un mix di erbe raccolte nei prati del maso. Dopo la pressatura soffice, un'attenta e raffinata distillazione estrae profumi e aromi, che, proprio come vapori di bruma condensano nella nostra grappa. La successiva infusione di asperula, ginepro, Ruta arricchisce la grappa di profumi e aromi unici.

PRODUZIONE

Dalla pressatura delle nostre uve Chardonnay e Pinot Nero si ottengono le vinacce, materia prima per la produzione di Brume di Salim. Le vinacce vengono poste in appositi contenitori, così da permettere la fermentazione alcolica degli zuccheri. Solo a fermentazione conclusa può cominciare la fase di distillazione in alambicco tradizionale, scaldato a bagnomaria. Questo tipo di distillazione permette, attraverso l'evaporazione, la separazione della parte alcolica dalle vinacce. Si ottiene così la nostra grappa, che nasconde nella sua trasparenza, come un sottile velo di bruma, tutti gli aromi e i profumi intensi del nostro territorio. L'infusione di asperula, ginepro, ruta donano a questa grappa un aroma inaspettato, intenso ma non aggressivo e con le loro proprietà digestive la rendono un ottimo fine pasto.

GRAPPA

Denominazione
Gradazione alcol
vitigno
Servizio

Grappa aromatizzata alle erbe
40.0 %
plurivitigno (chardonnay e pinot nero)
bicchiere a tulipano, 15°C

CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Brume di Salim alle Erbe del Maso viene distillata ed aromatizzata da un'equilibrata infusione di erbe, colte direttamente nei nostri prati, che donano un aroma intenso e deciso al palato, seppur non amaro, molto apprezzato dagli amanti dei liquori erbosi.

ABBINAMENTI

Le erbe in infusione donano alla grappa ottime proprietà digestive, rendendola perfetta come fine pasto.

Distillata da: COD.ACC.IT00TNA00164H

Via del Lago 9, 38070 Santa Massenza di Vallegalli TN _ ITALIA

per Maso Salim s.r.l. Società Agricola

Localita Salim 3, 38074 Drena TN _ ITALIA _ Tel. +39 0464 1850622 _ info@cantinasalim.it _ www.cantinasalim.it