

# SALIM

CANTINA



## BRUME DI SALIM GRAPPA STRAVECCHIA

Grappa Brume di Salim Stravecchia impreziosisce le ultime essenze delle nostre vinacce con riflessi dorati e aromi eleganti. Dopo la pressatura soffice, un'attenta e raffinata distillazione estrae profumi e aromi, che, proprio come vapori di bruma condensano nella nostra grappa. L'anno trascorso in botti di rovere dona alla grappa i suoi profumi profondi e i suoi aromi caldi.

## 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. Il colore caldo e dorato e le note fragranti si ottengono grazie ad un successivo invecchiamento in botti di rovere per un periodo di 18 mesi, che dona alle nostre brume una profondità inedita.

## GRAPPA

<b>Denominazione</b>	Grappa stravecchia
<b>Gradazione alcol</b>	40.0 %
<b>vitigno</b>	plurivittigno (chardonnay e pinot nero)
<b>Servizio</b>	bicchiere a tulipano, 15°C

## CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Il lungo processo di produzione costruisce un sapore rotondo e morbido, che si fa apprezzare anche dai palati più delicati. L'invecchiamento arricchisce il profumo con note di vaniglia e frutta secca. Al palato il sapore è caldo ed elegante, con un retrogusto di liquirizia e miele.

## ABBINAMENTI

Brume di Salim Stravecchia è ottima nel dopo pasto e si esprime al meglio accompagnata da dolci a base di cioccolato fondente. Questo abbinamento, infatti, esalta a pieno tutte le note aromatiche conferite dall'invecchiamento in barrique.

**Distillata da: COD.ACC.IT00TNA00164H**

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

**per Maso Salim s.r.l. Società Agricola**

Località Salim 3, 38074 Drena TN \_ ITALIA \_ Tel. +39 0464 1850622 \_ [info@cantinasalim.it](mailto:info@cantinasalim.it) \_ [www.cantinasalim.it](http://www.cantinasalim.it)