

Grappa Trentina di Teroldego Grappe



Teroldego Rotaliano ovvero "Oro del Tirolo" da una probabile interpretazione del idioma "Tiroler Gold" I regnanti d'Austria, durante la loro reggenza in Trentino, considerarono infatti questo vino eccellente sia per il colore intenso e profondo, profumato di lampone e mora che per il sapore pieno rotondo giustamente acido e privo di tannini: appunto Oro del Tirolo.

COLORE

Incolore brillante

PROFUMO

Intenso di frutta tipica di sottobosco

GUSTO

Secco, fruttato e fragrante

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

VINIFICAZIONE

Uva a bacca rossa ricca di colore, zuccheri è vendemmiata alla fine di settembre.

Ammostata fermenta a contatto con le bucce per una decina di giorni; separato il vino la vinaccia è pompata direttamente nelle caldaie della distilleria, senza alcuna pressatura o sosta in altri recipienti.

AFFINAMENTO

La grappa ottenuta riposa circa un anno in botti d'acciaio, viene diluita, filtrata ed imbottigliata.

Dopo breve periodo di riposo, è posta in vendita.

(https://www.vivino.com/IT/it/zeni-trentino-grappa-of-ter-trentino/w/2605057?utm_campaign=wine-widget&utm_medium=widget&utm_source=referrer&utr)

31,00 €

1



 **AGGIUNGI AL CARRELLO**

TUTTA LA LINEA



(<http://gsa/boe/grappa.html>) (<http://gsa/boe/grappa.html>) (<http://gsa/boe/grappa.html>) (<http://gsa/boe/grappa.html>)

trentina-di- trentina-di- trentina-di- trentina-di-
 moscato-rosa-0- nosiola-0-7-l- chardonnay-0-7- teroldego-
 7-l-grappa.html) grappa.html) l-grappa.html) 200ml.htm

ORGANIZZA LA TUA VISITA IN

CANTINA

MAGGIORI INFORMAZIONI (/BB/VISITA-CANTINA/NON-ABBIAMO-SEGRETI-APRIAMO-LE-PORTE-A-TUTTI/)