

SALIM

CANTINA



BRUME DI SALIM GRAPPA PLURIVITIGNO TRENINA

Grappa Brume di Salim raccoglie le ultime essenze delle nostre vinacce. Dopo la pressatura soffice, un'attenta e raffinata distillazione estrae profumi e aromi che, proprio come vapori di bruma, condensano nella nostra grappa.

PRODUZIONE

Dalla pressatura delle nostre uve Chardonnay e Pinot Nero si ottengono le vinacce, materia prima per la produzione di Bruma 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.

GRAPPA

Denominazione	Grappa plurivittigno trentina
Gradazione alcol	40.0 %
vitigno	plurivittigno (chardonnay e pinot nero)
Servizio	bicchiere a tulipano, 15°C

CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Colore bianco e profumi intensi per una grappa dalla struttura giovane, con un sapore ricco di fragranza e note fruttate.

ABBINAMENTI

Perfetta per accompagnare biscotti e dolci fragranti a fine pasto o come digestivo. La sua struttura giovane e il profumo fruttato esaltano in particolare i sentori di cacao, rendendo Bruma di Salim e cioccolato bianco un abbinamento azzeccato. I suoi aromi intensi possono essere anche un twist inaspettato nei vostri cocktail!

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

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

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

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