



## DOLOMITES TRAMINER FINE OLD

La Grappa Gewürztraminer Old vanta tutte le caratteristiche del distillato base; una grappa dal gusto pieno, complessa con un intenso aroma floreale, ottenuta dalle vinacce della zona viticola del Termeno. La distilleria Zu Plun, con la sua Grappa Gewürztraminer Old dà la propria risposta al mistero che avvolge la vera origine delle famose viti, spesso oggetto di forti discussioni, sottoponendo lo speciale distillato ottenuto dalle vinacce della zona del Termeno a nuove influenze: invecchiato almeno 3 anni in botti di rovere, dove prima erano stati conservati i pregiati vini dolci Sauternes. All'aroma floreale e fruttato e alle caratteristiche tipiche del vitigno si aggiungono i toni del rovere, che conferiscono al distillato un particolare aroma corposo e armonico.

- Materia prima: vinacce provenienti dall'area del Termeno
- Processo di distillazione: discontinuo, doppia distillazione, a bagnomaria in caldaiette di rame
- Stoccaggio/invecchiamento: 3 anni in botte di rovere (vino dolce, Sauternes)
- Gradazione alcolica: 42% VOL.
- Volume bottiglia: 0,50 L.
- Colore-chiarità: calde tonalità del marrone, riflessi ambrati
- Aroma: elegante bouquet floreale, aromi di quercia regalano corposità e durevolezza
- Gusto: dal gusto pieno, aromatizzato alla frutta che richiama il rovere
- Retrogusto: lungo e caratteristico
- Consiglio: servire e assaporare la Grappa Gewürztraminer Old preferibilmente in tumbler o in bicchieri da cognac o da grappa, e sempre a temperatura ambiente. Un goccio di Grappa Gewürztraminer Old in un Negroni dona un tocco in più. Da non perdere anche l'abbinamento con il foie gras marinato.