



ACQUISTATO IL

Grappa Di Traminer

Elegante e profumata



Svinando®

Segnana è un marchio di eccellenza della distillazione in Italia. Fa capo alla famiglia Lunelli, quelli degli spumanti e dei vini Ferrari. Un gruppo strutturato che ha la missione di portare, nel mondo, tutto il buono e il bello della sua regione. Questa grappa bianca appartiene di buon diritto alla categoria delle aromatiche, essendo ottenuta da vinacce di Traminer trentino. Uve raccolte in vigneti collinari, con ottime esposizioni, dove il sole e le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la maturazione di grappoli ricchi di aromi e profumi. Una lenta distillazione in alambicchi discontinui a bagnomaria di vapore, garantisce infine un'estrazione particolarmente delicata. Ottima da sola, può felicemente accompagnare un dolce alla frutta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa
Provenienza Italia
Uve
Gradazione 42% vol
Temp. Servizio 12-14°
Quando Berlo After dinner

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

È ottenuta da vinacce di Traminer trentino provenienti da vigneti collinari ottimamente esposti, dove il clima fresco permette lo sviluppo di aromi molto intensi. Grazie a una lenta distillazione, prevista dal sistema discontinuo a bagnomaria di vapore, mantiene l'intensa aromaticità dell'uva d'origine.