

# GRAPPA ALLA RUTA

Grappa prodotta esclusivamente da vinacce valtellinesi aromatizzata alla ruta, leggermente amarognola dona le proprietà benefiche della ruta, piantina medicinale digestiva che cresce spontaneamente sulle nostre montagne valtellinesi.



**NOME:** Grappa alla Ruta



**CATEGORIA:** grappa di Nebbiolo di Valtellina aromatizzata alla Ruta, piantina a crescita spontanea d'alta montagna



**MATERIA PRIMA:** vinacce di uva Nebbiolo di Valtellina, accuratamente selezionate e raccolte in freschezza per preservarne le caratteristiche originarie



**PRODUZIONE:** strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata



**DISTILLAZIONE:** artigianale, a vapore controllato, in alambicco interamente in rame a ciclo continuo



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40% alc./vol.



**RIPOSO:** stabilizzata da 6 mesi ad 1 anno in recipienti in acciaio inossidabile



**IMBOTTIGLIAMENTO:** manuale, bottiglia in vetro trasparente da 100, 200, 500 ml



**ASPETTO:** trasparente, limpido, di colore verde pallido brillante



**PROFILO AROMATICO:** sentori piacevolmente erbacei



**GUSTO:** piacevolmente amarognolo, proprietà digestive e benefiche



**SUGGERIMENTO DI SERVIZIO:** la grappa alla Ruta va servita alla temperatura di 10°- 15°C circa in un bicchiere ghiacciato sferico nella parte inferiore e a forma di tulipano in alto



**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** particolarmente indicata come digestivo a fine pasto