

ERBA SALUS

Grappa in infusione di erbe aromatiche

Caratteristiche visive: colore giallo tenue con note verde chiaro dato dalle erbe aromatiche in infusione.

Caratteristiche organolettiche: il sapore della grappa classica fa da sfondo ai profumi e ai sapori delle erbe aromatiche infuse quali il rosmarino, timo, la salvia, la ruta, maggiorana.

Produzione: la grappa è ottenuta presso la nostra distilleria con il metodo a vapore discontinuo da vinacce provenienti dai vigneti coltivati nelle zone delle Langhe e Monferrato. Le erbe aromatiche restano in infusione nella grappa il tempo necessario al rilascio dei loro profumi e sapori caratteristici. Vinacce e erbe aromatiche le materie prime impiegate provengono tutte da coltivazioni nel territorio delle Langhe e del Monferrato, la maggior parte sono del nostro orto.

Capacità bottiglie: 100 cl.

Gradazione: 40% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

