

Grappa alla Ruta

Grappa aromatizzata
40% vol.



Intl. Organic Awards 2021 Gold Medal
Alambicco d'Oro 2020 Silver Medal

Materie prime

Vinaccia, Ruta graveolens

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

18°C

Da Agricoltura Biologica. Grappa di vinacce a bacca nera e bianca aromatizzata con *Ruta graveolens*, una pianta erbacea officinale dai fiori gialli e piccole foglie ovaleggianti. Questa pianta è tipica del Sud dell'Europa, presente in tutta Italia dalla pianura alle zone montane, in luoghi sassosi e soleggiate.

La distillazione viene effettuata in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto a bassa temperatura. È previsto un affinamento in acciaio inox per almeno un anno prima dell'aromatizzazione con l'infuso di Ruta a base di grappa e l'imbottigliamento con rametto della pianta nella bottiglia.

Per lavorazioni Biologiche certificate si utilizzano depositi e attrezzature dedicate, mentre l'impianto di distillazione viene accuratamente lavato dai residui di altre lavorazioni prima del suo utilizzo.

Limpida e cristallina con colorazione naturale variabile dal verde clorofilla tenue al verde intenso. Si percepisce il gradevole e tipico profumo della Ruta. Buona la persistenza in bocca con la particolare e caratteristica sfumatura della Ruta.

Da Agricoltura Biologica per chi preferisce la certezza della naturalità.

Il colore tenue verde clorofilla accompagna il gusto delicato ma deciso della *Ruta graveolens*, che con il suo aroma delicato ricorda l'evanescenza dei profumi erbacei.

Una metafora e al contempo una realtà tutta naturale.



Formati e confezioni



50cl

