Grappa alla Ruta

Grappa aromatizzata
40% vol.

IWSC 2022
Spirit Bronze

WWSA 2022
Gold Medal

Falstaff Spirits Special 2021
90 Punkte

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 soleggiati.
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