

## LINEA MEMORA



Nella produzione delle grappe si utilizza solamente l'acqua proveniente dal parco Adamello Brenta da un'altezza di circa 2000 metri. Acqua pochissimo, molto fresca, purissima con un gusto molto piacevole.

La distillazione è seguita personalmente dai titolari, perché le tecnologie distillatorie nella servono se non accompagnate da conoscenze e soprattutto da esperienze, tramandata da generazione. Infatti, ogni tipo di vinaccia, per dare il meglio, deve essere lavorata in maniera diversa.

**GRAPPA MEMORA RISERVA BARRIQUE:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce

esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

Vinacce: selezione delle migliori vinacce trentine.

Distillazione: tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

Colore: ambrato brillante.

Affinamento: la grappa riposa per 18 - 24 mesi in piccole botti di legno di diverse essenze e grado di

tostatura per ottenere un distillato unico ricco di sentori inconfondibili.

Olfatto: presenta sentori di frutta secca, vaniglia, miele, con note di liquirizia, caffè e tabacco.

Gusto: secca e ricca, fine ed elegante, persistente e strutturata.

Temperatura di servizio: 18°-20°

**GRAPPA MEMORA TEROLDEGO:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente

trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**Vinacce:** vinacce di Teroldego provenienti dalla piana Rotaliana.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** presenta sentori di frutta rossa, matura.

**Gusto:** secca e ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide e molto persistente.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

**GRAPPA MEMORA MÜLLER THURGAU:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**Vinacce:** vinacce di Muller provenienti dalla Valle di Cembra.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** gradevole, intenso e caratteristico con sentori floreali, fruttati

**Gusto:** morbida e ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

**GRAPPA MEMORA MARZEMINO:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

**Vinacce:** vinacce di Marzemino provenienti dalla zona di Isera in Vallagarina.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** delicato, gradevole, intenso e caratteristico con sentori vegetali.

**Gusto:** secca e ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide e molto persistente.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

**GRAPPA MEMORA PASSITO:** ottenuta con una accurata selezione di vinacce esclusivamente trentine, distillate a vapore con il tradizionale impianto discontinuo trentino.

Vinacce: selezionate di Marzemino e Cabernet, provenienti da

uve lasciate appassire su graticci in legno.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** presenta sentori di frutta rossa, matura, con note erbacee.

**Gusto:** morbida, ricca, fine ed elegante, strutturata con note sapide e molto persistente.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°

**COLLEZIONE MEMORA ACQUAVITE DI MELE:** ottenuta da un accurata selezione di mele

Bella di Booskoop provenienti esclusivamente dalla parte alta della Valle di Non. Le mele vengono poi macinate e avviate al processo di fermentazione.

**Mela:** Bella di Booskoop . La mela e' soda, rustica , asprigna e soprattutto profumata. Il frutto, esteticamente non attraente come aspetto, manifesta a sorpresa tutta la sua bonta' all'assaggio, ricordando sapori di tempi passati.

**Distillazione:** tradizionale a vapore con impianto discontinuo tipico della migliore tradizione trentina.

**Colore:** cristallino.

**Olfatto:** delicato, gradevole, intenso e fragrante.

**Gusto:** rivela con chiarezza il frutto di partenza con note delicate e persistenti.

**Temperatura di servizio:** 10°-15°