

SELENA



MAGISTRA

VINARDA

RUGIADA

LE GRAPPE  
DISTILLATE IN  
TRENTINO ALTO ADIGE





Le streghe sono protagoniste di leggende che si perdono nella notte dei tempi.

Donne legate alla natura e ai suoi segreti, custodi di antichi saperi erboristici e rituali magici.

Si racconta che danzassero nei boschi al chiaro di luna, celebrando l'armonia tra uomo e terra, e che conoscessero i poteri curativi delle piante.

La linea Selenia è un omaggio alla luna e a quel mondo di leggende, la cui essenza rivive in nomi evocativi come: Magistra, Vinarda e Rugiada

# SELENA



## Grappa Riserva Barrique

### Metodo di distillazione:

Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

### Composizione delle vinacce:

Un blend di pregiate vinacce trentine rosse e bianche

### Invecchiamento:

18 mesi in piccole botti di rovere.

### Caratteristiche:

Gusto morbido.

Profumo elegante con una sfumatura più complessa rispetto alla versione bianca.



MAGISTRA

Il sapore morbido e il profumo elegante di questa grappa sono il risultato di un sapiente invecchiamento di **18 mesi in botti di rovere**. Le note aromatiche si arricchiscono di complessità, offrendo un'esperienza gustativa equilibrata e avvolgente. Ottima per chi desidera un distillato dal carattere maturo, da degustare lentamente per apprezzarne tutte le sfumature.

### Gradazione alcolica:

41%

### Volume:

70cl



## Grappa Riserva Amarone

### Metodo di distillazione:

Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

### Composizione delle vinacce:

Vinacce tipiche dell'Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara).

### Invecchiamento:

36 mesi in botti di rovere.

### Caratteristiche:

Profumo fine e deciso.

Gusto avvolgente, armonico e persistente, con una maggiore profondità grazie all'invecchiamento prolungato.



V I N A R D A

La quintessenza della tradizione e della raffinatezza: questa grappa nasce dalle **preziose vinacce dell'Amarone della Valpolicella** e matura per **36 mesi in botti di rovere**. Il risultato è un distillato dal profumo intenso e deciso, con un gusto armonioso, avvolgente e persistente. Ideale per momenti speciali, rappresenta un'esperienza sensoriale di grande profondità e ricchezza.

### Gradazione alcolica:

41%

### Volume:

70cl

## Grappa Bianca Morbida

### Metodo di distillazione:

Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

### Composizione delle vinacce:

Un blend di pregiate vinacce trentine rosse e bianche

### Caratteristiche:

Fresca e asciutta.

Eleganza e leggerezza al palato.



R U G I A D A

Un distillato che esprime la freschezza e la purezza delle vinacce, prodotto con la tecnica tradizionale a bagnomaria. La combinazione di **vinacce rosse e bianche** regala una grappa dal profilo asciutto, elegante e leggero, ideale per chi cerca un gusto fresco e raffinato. Perfetta come fine pasto o da gustare in purezza per apprezzarne la freschezza.

### Gradazione alcolica:

41%

### Volume:

70cl



MAGISTRA



RUGIADA



VINARDA

