

SEIENA



M A G I S T R A
V I N A R D A
R U G I A D A

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 Selena 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.

M A G I S T R A

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:

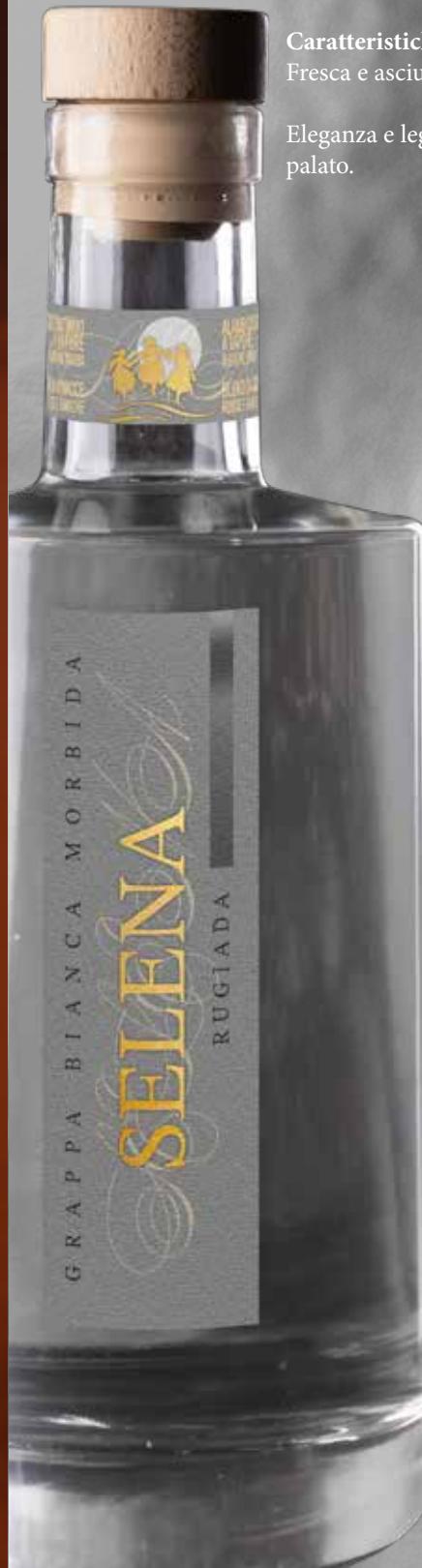
Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore.

Composizione delle vinacce:

Un blend di pregiate vinacce trentine rosse e bianche

Caratteristiche:
Fresca e asciutta.

Eleganza e leggerezza al palato.



R U G 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



M A G I S T R A



R U G G I A D A



V I N A R D A

