

ORIGINE Grappa ottenuta da vinacce di Moscato d'Asti.

PRODUZIONE La vinaccia fresca viene avviata alla distilleria, dove avviene la sua fermentazione, per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi. Si procede poi alla distillazione in corrente di vapore e al successivo affinamento del distillato in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE Colore chiaro. Profumo coinvolgente, intenso e tipico dell'uva moscato appena raccolta. Sapore morbido, profondo, con inconfondibile ricchezza di aromi fruttati. Retrogusto delicatamente dolce e persistente.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA 40% vol.

ALLERGENI Contiene solfiti.

PRODOTTO IN ITALIA



GRAPPA DI MOSCATO

batasiolo.com

info@batasiolo.com

+39 0173 50130