

GRAPPA DI MOSCATO

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

