

Blanc Moscato

Grappa giovane aromatica
40% vol.

Materie prime

Vinaccia di Moscato

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce di Moscato vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e distillate con vapore a bassa temperatura (poco superiore ai 100°) per rendere possibile l'estrazione dei componenti volatili dalla massa delle vinacce senza danneggiarli, in particolar modo gli aromi primari dell'uva di provenienza.

Affinamento in serbatoi in acciaio inox per almeno un anno che conferisce un maggiore equilibrio rispetto alla grappa appena distillata.

La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (40°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica. Grappa incolore, limpida e cristallina. I sentori all'olfatto sono franchi e fragranti.

Al gusto il delicato aroma dell'uva aromatica d'origine rimane piacevolmente persistente.

Da un vitigno importante come il Moscato e dalla bravura dei distillatori non poteva che derivare una grappa delicata come questa. Gusto morbido anche con un moderato grado alcolico, varietà di profumi e sensazioni tattili. Il prodotto giusto per un dopocena conviviale, per dare valore a ogni momento insieme ai propri cari e amici.

Formati e confezioni



70cl



70cl

