

GRAPPA DI MOSCATO

ORIGINE

Grappa ottenuta da vinacce di Moscato d'Asti.

PRODUZIONE

La vinaccia fresca avviata in distilleria per procedere alla fermentazione accelerata, per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi.

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.

