



GRAPPA DI MALVASIA



Nella Storica Cantina che dall'alto del Colle di Montù Beccaria domina la Valle Versa è stata realizzata una moderna Grapperia dotata delle tecnologie più avanzate.

CATEGORIA: Grappa giovane aromatica.

PROVENIENZA: Vinacce di Malvasia 100%

DISTILLAZIONE: Grappa di monovitigno che esalta le caratteristiche aromatiche uniche e particolari della Malvasia. Viene distillata in discontinuo in alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria come tutte le grappe de "Il Montù".

AFFINAMENTO: In contenitori di acciaio inox

GRADAZIONE: 40° C

BOTTIGLIA: 70 Cl.

SCHEDA TECNICO-ORGANOLETTICA: Si presenta limpidissima con riflessi cristallini; al naso lascia trasparire subito un netto profumo di rosa passita che domina sugli altri aromi varietali. Al palato trasmette sensazioni sorprendenti, che continuano nel retrogusto inconfondibile e suadente.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com