



"Grappa Millesimata 2003"

Moscato Stravecchia

OLTREPO' PAVESE



PRODUTTORE: 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 Invecchiata aromatica proveniente da vinacce di Moscato.

Provenienza vinacce: Dalla selezione delle migliori vinacce di Moscato.

Distillazione: Distillazione discontinua a bagnomaria con alambicchi in rame, consente di ottenere la grappa più pregiata dotata di un profilo sensoriale emozionante e ben definito.

Affinamento: affinata per oltre sette anni in piccole botti di rovere di Slavonia collocate nel silenzio di un ambiente buio e ovattato.

Gradazione: 42° C

Bottiglia: 70 Cl.

Scheda tecnico-organolettica: Tutta la ricchezza aromatica del moscato viene condensata ed esaltata da questa grappa. L'evoluzione degli aromi varietali ottenuti con l'invecchiamento conferiscono a questa grappa, dal tipico colore oro paglierino, raffinatezza ed estrema piacevolezza.

Sapore intenso con netto sentore di salvia e di coriandolo



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