



GRAPPA DI MOSCATO



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 Moscato 100%

DISTILLAZIONE: Tutta la ricchezza aromatica del Moscato viene esaltata da questa grappa di monovitigno ottenuta dalla distillazione in discontinuo in alambicchi di rame con il sistema a bagnomaria delle migliori vinacce di questa

AFFINAMENTO: In contenitori di acciaio inox

GRADAZIONE: 40° C

BOTTIGLIA: 70 Cl.

SCHEDA TECNICO-ORGANOLETTICA: E' una grappa cristallina con riflessi brillanti.

Il profumo è tipico del Moscato, con ampi profumi fruttati ed evidenti 9 sentori di salvia.

Al palato è morbida, intensa e persistente, con retrogusto lungo e delicato.



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