



GRAPPA DI MOSCATO STRAVECCHIA



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.

PROVENIENZA: Vinacce di Moscato 100%

DISTILLAZIONE: La 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: Invecchiata per oltre quattro anni in piccole botti di rovere di Slavonia.

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 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