



GRAPPA MOSCATO STRAVECCHIA

Tutta la ricchezza aromatica del Moscato viene condensata ed esaltata da questa grappa di monovitigno distillata a bagnomaria in discontinuo. L'invecchiamento di 24 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia e l'evoluzione degli aromi varietali conferiscono a questa grappa dal tipico colore oro paglierino raffinatezza ed estrema piacevolezza. Sapore intenso con netto sentore di salvia e di coriandolo.

Categoria: grappa stravecchia (24 mesi).

Gradazione alcolica: 42% Vol.

Capacità bottiglia: 700 ml.

Materia prima: vinacce vergini di uva Moscato.



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

Via Marconi, 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italia • Tel. (+39) 0385 262252
www.ilmontu.com • ilmontu@ilmontu.com