



GRAPPA DI MOSCATO

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 varietà. E' una grappa cristallina con riflessi brillanti; il profumo è tipico del moscato, con ampi profumi fruttati ed evidenti sentori di salvia. Al palato è morbida, intensa e persistente, con retrogusto lungo e delicato.

Categoria: grappa giovane aromatica.

Gradazione alcolica: 40% 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