



Grappa di Moscato

Vinificazione: grappa monovitigno ottenuta dalla distillazione di vinacce di Moscato Giallo. Si usano piccoli alambicchi di rame a bagno-maria e a vapore, attrezzature lente e onerose, che permettono di produrre una grappa assai gentile che conserva spiccate caratteristiche varietali dell'uva di origine.

Grado: 40 % vol.

Descrizione: grappa fortemente caratterizzata dal profumo finissimo di rosa di macchia, gusto elegante ed aroma inconfondibile destinato a intenditori o palati molto esigenti.

Abbinamenti: come ogni grappa giovane va servita fresca a 8-10 °C in bicchieri a tulipano di piccole dimensioni. La grappa di Moscato Giallo è un ottimo digestivo, da gustare nelle serate in compagnia.

Formato: bottiglie da L. 0,70.