

GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

Le vinacce provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero, Langhe.

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

molto intensa e rotonda.

Caratteristiche: morbida, equilibrata, con sentori di fiori e frutta.

Tipologia: invecchiata 5 anni in botti di rovere.

