ELENA BORRA
DISTILLERIE
— 1933 —

Caratteristiche visive: color giallo paglierino dovuto alla lunga permanenza in carati di Acacia.
Caratteristiche organolettiche: sentori del legno, del miele, sentori floreali e di frutta matura, ha una spiccata aromaticità. Il sapore è pieno, caldo, armonico. Il suo gusto è persistente.
Produzione: prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Moscato e poi sapientemente invecchiata in carati di Acacia.
Vinacce: provengono dalle zone in cui nasce il Moscato quali: Asti, Costigliole d'Asti, Castagnole Lanze, Canelli, Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella.
Capacità bottiglia: 70 cl.
Gradazione: 43% vol.
Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

GRAPPA DI MOSCATO
RISERVA
Invecchiata in barriques di Acacia

RISERVE