

GRAPPA DI MOSCATO

*profumo intenso e caratteristico dell'uva di partenza;
gusto intrigante, armonico e persistente*

Tipologia	grappa di monovitigno
Metodo di distillazione	alambicco discontinuo a bagnomaria
Vinaccia	vergine di Moscato Giallo fermentata in appositi serbatoi
Conservazione	ad alto grado per circa 8 mesi
Gradazione alcolica	43% vol.
Produzione	300 bottiglie
Temperatura di servizio	15°C



NOTE DEGUSTATIVE:
