



Ex Libris Grappa di Moscato



Grappa ottenuta da vinacce del tipico e famoso Moscato d'Asti delle zone storiche (Albese ed Astigiano).

Il grappolo d'uva viene diraspato e la vinaccia fresca avviata in distilleria per procedere alla fermentazione accelerata per cogliere il massimo e dei profumi e degli aromi.

Segue un leggero affinamento in piccole botti.

Grado alcolico: 42 Gradi (% Vol.)

Caratteristiche organolettiche

COLORE : Paglierino tenue.

PROFUMO : Coinvolgente, intenso e tipico dell'uva moscato appena raccolta.

SAPORE : Morbido, profondo, con inconfondibile ricchezza di aromi fruttati.

Retrogusto delicatamente dolce e persistente.