



GRAPPA DI UVE

MOSCATO

ITALIANO

GRAPPA DI UVE MOSCATO

Grappa Aromatica: Monovarietale.

Aroma: Il profumo è intenso, molto aromatico ed etereo, avvolgente, ammandorlato, con netto riconoscimento del vitigno

Gusto: Il gusto pieno, ricco di note floreali, ne rivela nettamente il carattere.

Distillazione: con antico alambicco in rame composto da caldaie a vapore funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. ed è quindi portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata; viene poi refrigerato a -6 °C, filtrato e infine imbottigliato. Segue un affinamento di almeno sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile.

ENGLISH

GRAPPA DI UVE MOSCATO

Grappa Aromatica: Mono-varietal.

Aroma: Intense fragrance, very aromatic and herbaceous, enveloping, almond notes, with decisive character of the vineyard

Flavor: Full-bodied flavor, rich in floral notes, revealing its essential character.

Distillation: with an antique copper still composed of a steam boiler functioning with a discontinuous cycle. The spirits are then filtered and bottled. This is followed by ageing of at least 6 months in stainless steel tanks.

It has approximately 75% alcohol and is brought to an average consumption level through adding distilled water; it is then refrigerated at -6, filtered and finally bottled. It is then aged for at least six months in stainless steel tanks.

DEUTSCH

GRAPPA AUS MUSKATTRAUBEN

Aromatische Grappa: Monokultur.

Aroma: Der Duft ist intensiv, sehr aromatisch und verschieden, umhüllend, mit Mandelnote und eindeutigem Wiedererkennungswert des Weinbergs.

Geschmack: Der volle Geschmack, reich an blumigen Noten, offenbart eindeutig seinen Charakter.

Destillation: Mit antikem Alambik aus Kupfer und mit kleinen Dampfheizkesseln, die in einem diskontinuierlichen Zyklus arbeiten. Das gewonnene Destillat enthält einen Alkoholgehalt von ca. 75%. Es wird durch Zugabe von destilliertem Wasser auf ein zum Verzehr geeignetes Niveau gebracht und anschließend bei -6°C gekühlt, gefiltert und schließlich abgefüllt. Es folgt eine mindestens 6 monatige Verfeinerung in rostfreien Stahlfässern.



Servire a 10 - 15° C
Serve at 10 - 15° C
Serviertemp. 10 - 15° C



0,75 l e



40% vol



Uve Moscato 100%