



Grappa di Moscato Giallo

———— Istituto Agrario San Michele

MATERIA PRIMA

Vinacce delle uve Moscato Giallo provenienti dal vigneto Fontane Alte

FERMENTAZIONE

In appositi serbatoi con controllo della temperatura

DISTILLAZIONE In alambicco discontinuo a bagnomaria, dopo brevissima macerazione

AFFINAMENTO Conservazione ad alto grado per circa 8 mesi

ALCOL 43%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Grappa elegante, caratterizzata da un profumo intenso e aromatico, caratteristico delle uve moscato. Il gusto è intrigante, armonico e molto persistente

FORMATI E CONFEZIONI bottiglia da 50 cl