



GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

-Istituto Agrario di San
Michele all'Adige-



PROCESSO PRODUTTIVO

La vendemmia manuale consente di conferire in cantina le uve integre che vengono sottoposte ad una pressatura soffice. La vinaccia ottenuta viene fermentata con molta attenzione controllandone durata e temperatura. Dopo un brevissimo periodo di macerazione, la distillazione della vinaccia avviene in alambicco discontinuo a bagnomaria. Si ha una fermentazione in appositi serbatoi e una conservazione ad alto grado per circa 8 mesi.



PACKAGING

70CL Bottle



CLASSIFICAZIONE

Grappa di monovitigno

ALC./VOL.

43%



MATERIA PRIMA

Vinaccia vergine di Moscato
Giallo



Incolore
(trasparente).

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Grappa elegante,
caratterizzata da un profumo
intenso e caratteristico
dell'uva di partenza.



Il gusto è intrigante,
armonico e
persistente.