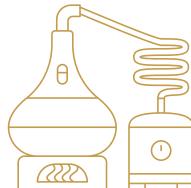


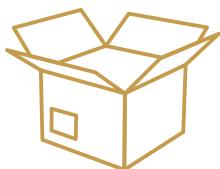
## GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

-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



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



Incolore  
(trasparente).



### CLASSIFICAZIONE

Grappa di monovitigno

### ALC./VOL.

43%



### MATERIA PRIMA

Vinaccia vergine di Moscato  
Giallo



Il gusto è intrigante,  
armonico e  
persistente.