



Grappa di Moscato d'Asti Cascina Fiori

Vitigno

Moscato Bianco 100%

Vigneto

Comune: Trezzo Tinella Cascina Fiori

Produzione

600 bottiglie

Distillazione

Si utilizzano le vinacce ottenute dalla pigiatura delle nostre uve di Moscato Bianco coltivate a Trezzo Tinella.

Distillazione discontinua in caldaia di rame a corrente di vapore.

Affinamento

Il distillato viene affinato in serbatoi di acciaio inox per un periodo di circa 9 mesi.

Caratteristiche organolettiche

La grappa di Moscato si presenta limpida e incolore, al naso regala note aromatiche intense, di grande armonia ed eleganza, con la pienezza e la fragranza dell'acino d'uva. In bocca è gentile, morbida, piacevolmente aromatica.

Gradazione alcolica è del 40% by vol.

