

FLORA
GRAPPA
MOSCATO
INVECCHIATA

Caratteristiche visive: colore giallo paglierino dovuto all'invecchiamento in botti di legno di rovere.

Caratteristiche organolettiche: sapore morbido, caldo, avvolgente, i sentori di salvia, note di miele e della nocciola dovuta all'invecchiamento in bocca è delicata, persistente, le caratteristiche aromatiche del Moscato danno sensazioni di dolcezza al palato con retrogusti fruttati.

Produzione: è ottenuta dalla distillazione discontinua di vinacce da uve Moscato e invecchiato nei nostri magazzini invecchiamento per 5 anni in barriques di legno di rovere.

Vinacce: vinacce di uva Moscato coltivato nel territorio previsto dal disciplinare di produzione (Langhe e Monferrato) selezionata fra migliori vigneti di uva Moscato della zona.

Capacità bottiglia: 50 cl.

Gradazione: 40% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

