ELENA BORRA
DISTILLERIE
— 1933 —

GRAPPA DI MOSCATO
INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.
Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.
Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.
Le vinacce provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero, Langhe.
Capacità bottiglie: 70 cl.
Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:
molto intensa e rotonda.
Caratteristiche: morbida, equilibrata, con sentori di fiori e frutta.
Tipologia: invecchiata 5 anni in botti di rovere.

M O N O V I T I G N I