

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

LE GRAPPE: GLI OMETTI

GRAPPA OTTENUTA DA VINACCE DI SOLE UVE MOSCATO. HA COLORE PAGLIERINO TENUE.

Dall'inconfondibile profumo coinvolgente ed intenso dell'uva Moscato. Al palato la morbidezza e l'aromaticità si equivalgono in questa grappa estremamente amabile e dal retrogusto lungo e persistente.

LA MATERIA PRIMA

Vinacce di uve Moscato.

DISTILLAZIONE E LAVORAZIONI

Distillazione discontinua in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna.



Distillata secondo classico metodo Montanaro: alambicco in rame alimentato a vapore.



Riposo in legno 18-24 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Aromatica e fruttata, la Grappa di Moscato ricorda pienamente il vitigno di provenienza. Morbida, avvolgente e aromatica dal retrogusto intenso e persistente.



Colore paglierino tenue.



Aromatica, fruttata.



Morbida, elegante dal retrogusto fine e persistente.



GRAPPA DI MOSCATO DI PURA VINACCIA

40°

50 - 70 cl

