



GRAPPA DI MOSCATO GIALLO TRENINO

Vivace tripudio di aromi e profumi delle migliori vinacce di Moscato Giallo Trentino

The buoyant explosion of aromas and scents of selected pomace of the Moscato Giallo Trentino grape cultivated on the hills of the region

ITALIANO



VINACCE

Moscato Giallo Trentino coltivato sulle colline del Trentino



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: aromatico, elegante, intenso e persistente

SAPORE: setoso, aromatico, intenso, fine, richiama note di frutti tropicali e salvia



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

ENGLISH



POMACE

Quality cru pomace of the Moscato Giallo Trentino grape from the hills of the region, harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: aromatic, uniquely elegant and persistent

TASTE: velvety, firmly aromatic, with a tinge of tropical fruits and sage



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 12°C and 14°C, though during the summer months lower temperatures are advised