



ACQUISTATO IL .....

"1820-21" Grappa Di Moscato Affinata In Botti Di Porto

## 1820-21 Grappa di Moscato Special Cask Finish: acquavite unica che unisce la morbidezza del Moscato al fascino del Porto

Si chiama 1820-21, Grappa di Moscato Special Cask Finish ed è il frutto di un fortunato incontro. Quello di una morbida Grappa di Moscato piemontese con il fascino del Porto invecchiato. Il risultato? Un'acquavite unica e intrigante. Le uve di Moscato, accuratamente selezionate, vengono distillate con perizia, creando una Grappa caratterizzata da un gusto morbido e aromatico. Segue, poi, un particolare affinamento in due fasi. La Grappa, infatti, riposa per almeno 18 mesi in botti di legno pregiato, acquisendo eleganza e complessità. In seguito, termina la sua stagionatura in botti che hanno precedentemente ospitato il Porto, donando all'acquavite profumi e aromi davvero speciali. Al naso, un'esplosione di aromi fruttati e floreali, con note di agrumi, pesca bianca, fiori d'acacia e miele. In sottofondo, delicate note speziate e vanigliate, che richiamano il legno del Porto. In bocca, invece, è morbida e avvolgente, con un gusto equilibrato e persistente. In questa Grappa, note fruttate e floreali si fondono perfettamente con i sentori speziati e vanigliati del Porto, creando un'esperienza sensoriale unica. Da meditazione, va servita liscia in un bicchiere a tulipano per apprezzarne appieno la complessità. Perfetta come fine pasto o per accompagnare dolci a base di frutta o cioccolato.



### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Grappa  
**Provenienza** Italia  
**Uve**  
**Gradazione** 43% vol  
**Temp. Servizio** Ambiente  
**Quando Berlo** Dopo cena

**Abbinamento**  
**Vinificazione**

**Sensazioni** Grappa di Moscato che continua l'affinamento in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del Porto.