ACQUISTATO IL .....

Grappa "Cleopatra Moscato Oro"



Ottenuta da vinacce freschissime di Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco dei Colli Euganei

Cleopatra Moscato Oro e una elegante grappa creata da Poli grazie all'impiego di un innovativo alambicco a bagnomaria, chiamato Crysopea che opera sottovuoto e con una speciale colonna priva di piatti. L'applicazione del vuoto al processo di dstillazione permette di abbassare il punto di ebollizione dell'alcool e dei vari composti volatili presenti nella vinaccia. Questo permette di ottenere un distillato più elegante, caratterizzato da delicati aromi fruttati e floreali che normalmente vengono persi a causa delle temperature presenti all'interno della caldaia. Cleopatra Moscato Oro, in particolare, è ottenuta da vinacce freschissime di Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco dei Colli Euganei e, al termine del lento processo di distillazione viene messa in barili di rovere per un breve intervallo di tempo. Tanto basta per completarne la struttura, senza alterarne la finezza del quadro aromatico. L'essenza olfattiva piacevolmente amabile e il color ambrato di Cleopatra Moscato Oro ricordano prestigiosi "eau de parfum" primaverili. Aromi di frutta fresca e miele accompagnano un gusto morbido e avvolgente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Veneto
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	10-15°
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	Profumo: Prato fiorito, frutta fresca e agrumi, miele, pasticceria. Sapore:Morbido, pulito, estremamente elegante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821