ACQUISTATO IL .....

"1786" Grappa Di Moscato Barricata Affinata In Botti Di Vermouth



Grappa finissima di Moscato, affinata in botti di rovere utilizzate precedentemente per far maturare il Vermouth

La leggenda vuole che nel 1786, a pochi passi dal Palazzo Reale di Torino, la bottega di Antonio Benedetto Carpano fu teatro di un'invenzione destinata a restare nella storia dei vini liquorosi aromatizzati. Il distillatore piemontese, infatti, mettendo a frutto i propri studi da erborista, mescolò una varietà di erbe e spezie con vino Moscato, dando vita a quello che ancora oggi, a distanza di quasi 300 anni, viene riconosciuto con il nome di Vermouth. Oggi, con le vinacce del Moscato, Mazzetti d'Altavilla realizza una delle grappe più aromatiche della sua gamma. Invecchiata in barrique di rovere, poi, la Grappa di Moscato assume un tono estremamente gentile. Ma non basta. Dopo un anno in questi contenitori, la Grappa di Moscato completa il suo affinamento all'interno di botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del Vermouth di Torino. Il risultato è semplicemente suadente grazie a un bouquet di profumi e un insieme di aromi in grado di esaltare pienamente la morbidezza del distillato di partenza.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	43% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner, Meditazione
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	Rotonda e Fine con note floreali e leggermente erbacee

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