



ACQUISTATO IL

Grappa Di Moscato

La grappa profumata e fresca



Per chi ama l'aromaticità del miglior Moscato e non vuole rinunciarvi neppure quando sceglie di finire una serata con un distillato, questa è la grappa giusta da scegliere. Segnana, sinonimo di distillatore in Trentino, produce questa elegante grappa a partire da solo vinacce di uva Moscato. E la delicata distillazione a bagnomaria di vapore utilizzata, riesce a trasferire perfettamente la grande intensità aromatica del vitigno di partenza. Nulla può, o deve, alterare questa ricchezza. Neppure l'invecchiamento che infatti viene svolto in contenitori neutri di acciaio. Ne deriva una grappa ricca di aromi e profumi, con una particolare morbidezza al palato. Il fine cena ideale, specie se accostata a un dolce alla frutta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa
Provenienza Italia
Uve
Gradazione 42% vol
Temp. Servizio 12-14°
Quando Berlo After dinner
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

È ottenuta da vinacce di uva Moscato. La delicata distillazione a bagnomaria di vapore riesce a trasferire in maniera esemplare l'intensità aromatica tipica del vitigno di partenza. Un affinamento in acciaio di almeno un anno conferisce al prodotto una particolare morbidezza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821