

# GRAPPA DI MOSCATO



Abbiamo scelto la distilleria Sibona che possiede la vecchia licenza di distillazione n° "1" e perché da sempre è sinonimo di qualità, esperienza e ricerca. Per le nostre vinacce vogliamo il miglior trattamento possibile per offrirvi una **Grappa di Moscato** a regola d'arte

## VITIGNO

Vinacce da uve atte a produrre vino Moscato d'Asti

## DISTILLAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuta dalla distillazione delle nostre vinacce di uva Moscato d'Asti. La vinaccia, che arriva fresca in distilleria viene avviata alla fermentazione che generalmente dura circa dalle 2 alle 3 settimane. Al termine della fermentazione che estrae dall'uva a bacca bianca l'alcool necessario, le vinacce vengono riprese e inizia il processo di distillazione a vapore con ciclo continuo per ottenere la nostra grappa.

## QUANDO

In ogni momento vogliate farvi incantare e dedicarvi sfumature sempre sorprendenti. La grappa regge il tempo e l'apertura della bottiglia purché conservata adeguatamente in un luogo fresco, asciutto e possibilmente lontano dalla luce.

## ABBINAMENTO CLASSICO

I sentori del Moscato trovano matrimonio perfetto con il cioccolato bianco, un semifreddo o semplicemente ad accompagnare la frutta secca.



## PROVENIENZA

Zona di San Rocco Seno d'Elvio e Alba



## PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0.50

Alcool 42% vol.

Bianca classica non invecchiata e dal colore cristallino. Denota profumo intenso e aromatico tipico dell'uva Moscato. Il gusto è morbido e ricco di aromi fruttati.



## COME

Conservatela in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetela a circa 18° C, servita in un bicchiere a tulipano con un piccolo bulbo quasi sferico e camino diritto, da riempire con moderazione.



## ABBINAMENTO CURIOSO

Uno su tutti: formaggio cremoso, miele e mostarda. Esperienza sublime...



**ADRIANO**  
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | [www.adrianovini.it](http://www.adrianovini.it) | [info@adrianovini.it](mailto:info@adrianovini.it)

