

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI

MATERIA PRIMA: Vinaccia selezionata di Moscato d'Asti

METODO DI DISTILLAZIONE: discontinuo, con alambicco a bagnomaria piemontese

INVECCHIAMENTO: grappa dell'annata

GRADAZIONE ALCOLIC: 42 °

CAPACITÀ: 50 cl.

COLORE: bianco

BOUQUET: profumo fine, fresco e vivace

AROMA: sapore morbido, vivace, persistente e armonico netto riconoscimento del vitigno

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in piccoli carati

CARATTERISTICA: il procedimento a bagnomaria presenta il vantaggio di impedire che la grappa ottenuta prenda cattivi gusti di fumo o di bruciato e di permettere una graduale evaporazione mantenendo le caratteristiche vinose della vinaccia.

Con il metodo discontinuo si ottiene una limitata quantità di grappa con caratteristiche uniche.

Questa grappa ha vinto il famoso premio "l'Alambicco d'oro".

RAW INGREDIENTS: Skins of Moscato d'Asti grape

DISTILLATION METHOD: discontinuous, with an alembic using the Piemontese bain-marie.

AGING: refinement for a few months in oak carati (small Italian casks)

ALCOHOLIC CONTENT: 42°

CAPACITY: 50 cl.

COLOUR: white

AROMA: delicate, fresh and lively

TASTE: soft, lively and undiminished, harmonious

CHARACTERISTIC: the bain-marie method has the advantage of preventing the grappa from taking on an unpleasant smoky or burnt taste and allows it to slowly evaporate and retain the wine-like characteristics of the grape skins. With the discontinuous method, it obtains a few litres of grappa with unique characteristics.

Prize-winner of "Alambicco d'oro", the highest recognition of excellent grappa.



GHIONE
Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39
14053 CANELLI (AT) - ITALIA
TEL. 0039.0141.823297
FAX 0039.0141.823233
www.ghionewine.com
info@ghionewine.com