



### TECNICA DI PRODUZIONE

Il segreto per ottenere grandi distillati è semplice: distillare con metodo tradizionale a vapore e con metodo discontinuo delle vinacce fresche provenienti da uve di ottima qualità, sane e mature.

Le vinacce provenienti dalla pressatura soffice dell'uva Moscato vengono fermentate in fusti chiusi al fine di mantenere la massima qualità di aromi primari; successivamente, vengono distillate ed affinate per alcuni mesi in piccoli fusti di rovere.

Il distillato presenta i profumi tipici aromatici del Moscato, piuttosto intensi essendo le uve appassite.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** brillante e trasparente, leggermente ambrato.

**Profumo:** sentori di floreale, fruttato anche di esotico.

**Sapore:** morbido ed allo stesso tempo pieno e completo.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Vinaccia di Moscato bianco

**Gradazione alcolica:** 40.0% vol.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

