




MauroSebaste

Grappa di Moscato

Vinacce utilizzate: 100% Moscato

Periodo di distillazione: Fine ottobre.

Sistema di distillazione: Discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

Affinamento: Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi.

Sensazioni visive: Limpida, incolore.

Sensazioni olfattive: Elegante, piacevolmente aromatica.

Sensazioni gustative: Pronunciata e netta.

Gradazione: 40%

Grape marc variety: 100% Moscato

Distillation period: October

Distillation system: Discontinuous with steam-draught copper pots.

Refining: Stainless steel for a period of 3/6 month.

Colour: Limpid, without colour.

Taste sensation: Soft, aromatic.

Olfactory sensation: Elegant, aromatic, harmonious.

Strength: 40%

