



GRAPPA DI MOSCATO PASSITO

Descrizione: Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce delle uve dalle quali otteniamo il Moscato Passito di Saracena

Tecnica di distillazione: Distillata con alambicchi di rame discontinui a bagnomaria. Alambicchi costruiti dal Mastro distillatore sig. Giovanni La Fauci. (Distillerie Giovi).

Esame Organolettico: Grappa che mantiene le fragranze dell'uva moscato passita, cui si aggiungono eleganti note di rosa appassita, albicocca, susina e prugna ben mature. È una grappa bianca, nitida pulita e fragrante anche al palato, dove mostra sicura tutti i suoi 45 gradi alcolici, ma riesce a porgerli con fruttata e morbida eleganza.

Gradazione: 45°

Bottiglia: 50 cl.