



# GRAPPA MOSCATO

## INVECCHIATA

### DESCRIZIONE

La tradizione piemontese si riflette nella grappa di Moscato, ricavata da vinacce monovitigno, distillata secondo il metodo a corrente di vapore.

L'invecchiamento in botti di rovere le dona morbidezza, struttura e profondità, arricchendola con profumi avvolgenti di miele, frutta fresca e fiori d'arancio.

### INFUSI SEPARATI

Genziana  
Rabarbaro  
Cardamomo  
Arquebuse  
Menta Pancalieri  
Curcuma  
Pino Siberico  
Pepe Lungo

### STRUTTURA MORBIDA, SAPORITA, AVVOLGENTE

NO Zucchero  
40% Alc.

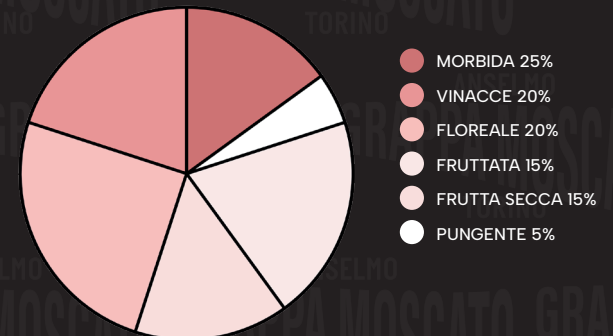
FORMATO  
700 ml e

### COME BERLA

Liscia in meditazione



### NOTE DEGUSTAZIONE



**ANSELMO**

[www.anselmotorino.com](http://www.anselmotorino.com)