



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.

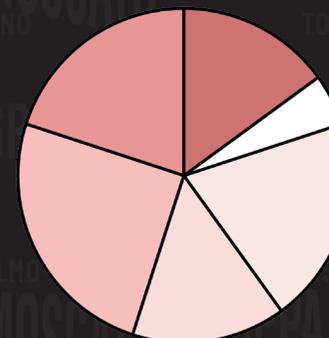
FORMATO
700 ml e

COME BERLA

Liscia in meditazione



NOTE DEGUSTAZIONE



- MORBIDA 25%
- VINACCE 20%
- FLOREALE 20%
- FRUTTATA 15%
- FRUTTA SECCA 15%
- PUNGENTE 5%

ANSELMO

www.anselmotorino.com