



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI

GRAPPA di MOSCATO
Riserva



Erzeugnis aus einer sorgfältigen diskontinuierlichen Dampfdestillation von sehr frischem und ausgelesenem Trester.

Nach der Destillation erfolgt ein zweijähriger Ausbau in Eichenfässern, wodurch der Grappa seinen Duft und jene bernsteinfarbene Tönung annimmt, die ihn zu einem Juwel der Produktion machen.

Bernsteinfarben, intensiv, sehr aromatisch und ätherisch im Duft, eingebunden und mandelartig im Geschmack mit deutlich erkennbaren Noten der Rebsorte.

VERPACKUNG: Decanter Lijev - Flasche 700 ml.

ALKOHOLGEHALT: 42% vol.

TRAUBEN: ausgewählt aus den besten Weingärten aus Langa, aus den Dörfern Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella und Canelli

REIFUNG: 2 Jahre in Fässern aus französischer Eiche

FARBE: strohgelb

BOUQUET: intensiv und charakteristisch

GESCHMACK: anhaltend und typisch für die ursprünglichen Trauben, ohne beigesetztem Zucker

SERVIERTEMPERATUR: 12° C- 14° C

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com