



Questa Grappa è prodotta dalla prima Distilleria a Impatto Zero®



Le Origini

Grappa Luigi Francoli Moscato

Il Piemonte rappresenta la zona storicamente più importante per la coltivazione delle uve di Moscato. La distillazione delle vinacce che da quelle uve provengono garantisce di poter ottenere una Grappa morbida, aromatica e distinguibile. A pieno titolo questa Grappa può definirsi di monovitigno.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia:	Grappa giovane aromatica
Vitigno:	Moscato
Provenienza delle vinacce:	le Langhe ed il Monferrato, le aree del Moscato Piemontese
Caratteristiche dell'alambicco:	distillazione della vinaccia in alambicco continuo orizzontale con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in colonnina di rame a 23 piatti
Affinamento:	6 mesi in recipienti inerti
Tenore alcolico:	41,5% in volume
Servizio:	in bicchiere a piccolo tulipano a 15°-18°C
Profilo organolettico:	
- Colore:	limpido, trasparente, cristallino
- Profumo:	spiccati sentori dell'uva moscato dove si riconoscono la rosa, la citronella, il mugugno, il fiore di arancio e di sambuco
- Sapore:	una nota fragrante accompagna la morbidezza del distillato; retrogusto lungo e persistente.

