Grappa di Moscato

- **Vitigno:** Moscato bianco al 100%.
- **Epoca di produzione:** Febbraio-Marzo.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo e Santo Stefano Belbo.
- **Colore:** Bianco trasparente.
- **Profumo:** Intenso e aromatico.
- **Sapore:** Secco e deciso.
- **Gradazione alcolica svolta:** 40%vol.
- **Metodo di produzione:** Distillazione a vapore delle vinacce e successiva decantazione e filtrazione in inox.
- **Affinamento:** 2 mesi in inox e alcune settimane in bottiglia.
- **Imbottigliamento:** Giugno-Luglio.
- **Conservazione:** A temperatura ambiente ed al riparo dalla luce.
- **Abbinamento gastronomico:** Cioccolato fondente.
- **Temperatura di servizio:** Ambiente.
- **Formato bottiglia:** 500 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 1 o da 6 bottiglie.
- **Consiglio:** E' una grappa da meditazione, ma è ottima come digestivo a fine di ogni pasto.

Azienda Agricola Cà d'Michel di Chiarle Valter - Località Scorrone - Strada Sangonea n. 6 – 12054 Cossano Belbo (CN)
P.Iva 03083790042 - C.F. CHRVTR77E30B594L – Tel. 3334932444 – www.cadmichel.it - cadmichel@alice.it