



# CANTINA SAN GIORGIO

*Monferrato*



## GRAPPA DI MOSCATO

Nach der Vinifikation vertrauen wir einer historischen Brennerei des Casale Gebiets unsere Trester an. Man erhält so die Grappa, die ihr bei unserer Firma finden könnt.

Die Beeren werden von den Stielen getrennt und der frische Trester wird in die Brennerei gesendet. So kann die beschleunigte Gärung für die beste Dufrte und Aromen erfolgen.

Die Destillation ist mit der diskontinuierlichen Methode, in sechs traditionellen Kolben auf Kupfer, mit direktem Dampf und niedriger Druck. So werden die aromatischen Eigenschaften der frischen Trester geschützt und an den Branntwein übermittelt.

### Rohstoff

100% Trester von Moscato.

### Sinnesanalyse

Farblos, durchsichtig und kristallklar. Mitreißender und intensiver Duft an frisch geerntete moscato Trauben. Weicher und tiefer Geschmack mit unverkennbaren fruchtigen Aromen. Delikat süßer und andauernder Nachgeschmack.

### Alkoholgehalt

42% vol.

