

Grappa di Moscato vendemmia 2005



VITIGNO: Moscato

TENORE ALCOLICO: 47 % in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70 cl.

AFFINAMENTO: questa grappa è il risultato di vinacce da uve vendemmiate nel 2005, distillate e invecchiate 18 anni in una singola botte di rovere. Un omaggio al Piemonte e all'evoluzione, nasce da una sfida importante, fedele alla volontà di estrarre sempre lo spirito del territorio: un'impresa che mira a superare i limiti convenzionali dell'invecchiamento per un vitigno notoriamente difficile da affinare. Attraverso una distillazione meticolosa e una lunga maturazione, siamo riusciti a trasformare le fresche note floreali del Moscato in un profilo aromatico maturo e complesso, che conserva la freschezza ed espressività del vitigno d'origine.

ESEMPLARI: dal fusto n. 5057, n. 621 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE: elegante, morbida e avvolgente, questa grappa invecchiata è uno splendido esempio del prodigio dell'evoluzione. Al naso, le note floreali e agrumate tipiche del Moscato si trasformano in intense e mature note di frutta cotta e uva passa. Nonostante il lungo affinamento, la grappa mantiene una freschezza vivace, arricchita da sottili sfumature terziarie.

Al palato, la consistenza è setosa e vellutata, il sorso rotondo e avvolgente; il finale è lungo e persistente, con un delicato equilibrio tra complessità e morbidezza che la rende un compagno perfetto per la meditazione. Ideale per il fine pasto, questa grappa si abbina perfettamente a un sigaro di alta qualità, grazie alla sua texture vellutata e a un gusto che, pur derivando da un prodotto invecchiato, rimane sorprendentemente fresco e raffinato.