

Grappa “Moscato”

GRAPPA GIALLA DI MOSCATO



VARIETÀ UVA: Moscato

ZONA PROVENIENZA: Langhe e Valle Belbo.

TERRENO: Marno-sabbioso con alternanza di strati di sabbia, limo (tufo grigio) e calcare (conchiglie sgretolate). Suoli compatti e solidi.

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE E CLIMA: Versanti ben esposti generalmente verso sud, sud-ovest. Clima temperato, freddo continentale. Altitudine tra 200 e 400 m s.l.m.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Allevamento a contropalliera Guyot. I vigneti sono disposti per lo più a girapoggio, lungo le linee di livello.

EPOCA VENDEMMIA: Da fine agosto a inizio settembre.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita.

TIPOLOGIA DELLA GRAPPA: Giovane.

AFFINAMENTO: Passata in legno e successivamente 24 mesi in vasca di acciaio.

GRADO ALCOLICO: 40% in volume.

DEGUSTAZIONE: Aspetto - giallo paglierino, lucente, solare. Olfattivo - bouquet intenso, sentori di uve bianche arrotondate da un lieve sentore di vaniglia e tabacco.

FORMATO: 0,70 l

CONSIGLI DI CONSERVAZIONE PRIMA DEL CONSUMO:

In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Consigliabile a 10 – 12 °C.

BICCHIERE: Bicchiere a tulipano di piccole o medie dimensioni.

ABBINAMENTI: Da sola a fine pasto come digestivo. Accostamento interessante con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati nonché salumi affumicati o molto speziati. Piacevole abbinamento con dolci, in particolare cioccolato soprattutto fondente, dolci a base di cacao, biscotti alla frutta secca come nocciole, pistacchi, noci e mandorle e con semplice frutta secca, in particolare uva passa, castagne, datteri e fichi disidratati.