

DISTILLATO DI UVE NERE MOSCHINO

affinato in Barrique

Nato dalla selezione di diverse uve nere dalle variegate note aromatiche e affinato in piccole botti di Rovere, Moschino ha un limpido color giallo paglierino e un bouquet cangiante, contraddistinto da essenze di fiori di campo e frutta tropicale che trova un intrigante contrappunto in delicate note tanniche.

Ad un primo sorso è appagante nella sua pienezza per poi sorprendere con fragranti richiami floreali e intense note fruttate in cui predomina il lieve sentore di fichi secchi.

Distillato con alambicco discontinuo a bagnomaria come indicato dal Metodo Da Ponte, è ideale per chi ricerca nella tradizione un gusto particolare.

DESCRIZIONE

Tipologia: distillato di uve nere, affinato in Rovere

Gradazione alcolica: 40% vol. "Fragrante e piena"

Invecchiamento: stagionato per 6 mesi in piccole botti di Rovere

Distillazione: con esclusivo alambicco discontinuo a bagnomaria come indicato dal Metodo Da Ponte

Bicchieri consigliati: a tulipano

Temperatura di servizio: 10-12°C



SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Delizioso se degustato in purezza, è ottimo nel fine pasto oppure dopo il caffè.

CONFEZIONE

In bottiglia da 70 cl con astuccio o assortito nei cofanetti Casseta noce, Opere d'Autore 2019 e Don Giovanni.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 000048

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060059

QR Code web



 Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente