

GRAPPA MOSCATO LEVI IN ASTUCCIO



Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di uva

Vinacce di Moscato DOCG

Colore

Paglierino, trasparente

Profumo

Fruttato con il tipico aroma intenso dell'uva moscato

Gusto

Fruttato, medio dolce, ricco di corpo

Provenienza Vinacce

Zone di Neive, Trezzo e Treiso tutte aree di DOCG.

La vinaccia viene fatta fermentare secondo un'antica ricetta di Serafino Levi e subito distillata al fine di estrarre il classico aroma e sapore fruttato dell'uva moscato.

Invecchiamento

Inserimento in Barrique da circa 225 lt immediatamente al momento della distillazione e conservate per minimo 6 mesi in locale con giusta umidità e a temperatura costante.

Caratteristiche della distillazione

La grappa di Moscato è prodotta in un antico alambicco discontinuo a fuoco diretto a vinacce sommerse, uno dei pochi al mondo ancora attivo per la distillazione della grappa. Questa procedura, che richiede la fermentazione delle vinacce di moscato prima della distillazione, fu perfezionata da Romano e a tutt'oggi è rigorosamente rispettata in quanto garantisce il perfetto mantenimento di tutte le componenti aromatiche determinanti per le caratteristiche organolettiche della grappa.

Tenore alcolico

40°





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – info@rigonisrl.it