

GRAPPA DI MOSCATO



Dalle vinacce di Moscato si ottiene la **Grappa di Moscato Francone**, dal colore fine e trasparente e dall'eccezionale fragranza fruttata e di muschio aromatico. La vinaccia deve essere fresca e, dopo la pressatura per ottenere il mosto di Moscato, viene subito chiusa in contenitori ermetici per essere conservata al meglio e prepararsi alla distillazione. È una Grappa giovane, viva ed intensa. In bocca è elegante, con note fruttate che persistono a lungo nel finale.

The **Grappa di Moscato Francone** is obtained from the Moscato grapes fermented marc. Extremely fine and clear in colour, it exhibits a full-scented fruity aroma with intense musk notes. After soft pressing to produce the Moscato must, the marc should be closed in hermetic tanks to preserve its organoleptic qualities before distillation. The Grappa di Moscato Francone is young, intense and fresh with a fine palate and long-lasting fruity taste in finish.

Vinacce 100% Moscato

Marc 100% from Moscato grapes

Invecchiamento grappa giovane imbottigliata in primavera

Ageing short ageing and bottling in the next spring after harvesting

Alcool 42% vol.

Alcool 42% vol.

Degustazione Grappa bianca dal bouquet fruttato tipico del Moscato, con sentori di salvia

Tasting notes Clear in colour; fruity, typical varietal bouquet with sage notes.

Temperatura di servizio 14 °C

Serving temperature 57 °F

Confezione Bottiglia Albeisa bianca da 0,70 cl.

Bottle 0,70 cl white Albeisa bottle.

FRANCONE

