



PRODUIT: Eau-de-vie de marcs de raisins vinifiés tous les ans pour produire le Moscadello di Montalcino DOC - Capanna.

PÉRIODE DE DISTILLATION: Durant les premiers jours qui suivent l'achèvement de la fermentation des marcs de raisins.

MÉTHODE DE DISTILLATION:

Après un léger pressurage, les marcs de raisins, encore humides, sont envoyés à la distillerie « Nannoni » où, après la fermentation, le processus tout entier est réalisé: il s'agit d'un système de distillation discontinu « EN SÉLECTION » avec une installation à vapeur et des colonnes à basse température, avec coupe manuelle de la tête et de la queue qui permet d'obtenir un excellent produit, respectant ainsi les parfums de chaque partie du marc de raisin.

ÉLEVAGE: plus de 18 mois dans des barriques en bois et env. 2 ans en bouteille.

NOTES:

Couleur: limpide, ambrée.

Parfum: intense, persistant et aromatique, on reconnaît l'arôme unique du Muscat.

Saveur: douce, chaude, agréablement ronde, avec un arrière-goût qui reflète parfaitement la perception olfactive.

Accompagnements gastronomiques: en fin de repas. Servir dans les verres de dégustation classiques pour la Grappa, en forme de tulipe.

CAPACITÉS DISPONIBLES: 0,500 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com