



PRODOTTO: Acquavite di vinacce vinificate annualmente per produrre il Moscadello di Montalcino DOC - Capanna.

PERIODO DI DISTILLAZIONE: Nei primi giorni successivi al completamento della fermentazione delle vinacce.

METODO DI DISTILLAZIONE: Dopo una pressatura soffice, le vinacce ancora umide sono inviate alla distilleria "Nannoni" dove, successivamente alla fermentazione, si compie l'intero processo: si tratta di un sistema di distillazione discontinuo "IN SELEZIONE" con impianto a vapore e colonne a basso grado con taglio manuale di testa e coda che permette di ottenere l'eccellenza, rispettando i profumi di ogni singola partita di vinaccia.

AFFINAMENTO: oltre 18 mesi in carati di legno e ca. 2 anni in bottiglia.

NOTE:

Colore: limpido, ambrato.

Profumo: intenso, persistente ed aromatico, si riconosce l'aroma inconfondibile del Moscato.

Sapore: morbido, caldo, piacevolmente rotondo, con un retrogusto che rispecchia perfettamente l'olfatto.

Abbinamenti gastronomici: a fine pasto. Servire nei classici bicchieri a tulipano da grappa.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 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 779010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com