



# GRAPPA DI MOSCADELLO VENDEMMIA TARDIVA

## SCHEDA TECNICA

**PRODOTTO:** Acquavite di vinacce vinificate per produrre il Moscadello di Montalcino DOC "Vendemmia Tardiva" 2011 - 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 2 anni in bottiglia.

---

### NOTE:

**Colore:** limpido, trasparente e cristallino.

**Profumo:** intenso, persistente ed aromatico, si riconosce l'aroma inconfondibile del Moscato e delle uve appassite in pianta.

**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 7790010

[www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com) [info@capannamontalcino.com](mailto:info@capannamontalcino.com)