



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

TIPOLOGIA:

Distillato di vinaccia

VITIGNO DI ORIGINE:

Moscato 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve con le quali vengono prodotte le vinacce destinate alla distillazione della nostra grappa provengono dalle migliori colline della zona classica di produzione del Moscato d'Asti.

METODOLOGIA DI PRODUZIONE:

Dopo una soffice pressatura le vinacce ancora vergini, vengono inviate fresche alla distilleria per la fermentazione. Successivamente introdotte in piccoli alambicchi di rame discontinui, vengono distillate a bagnomaria.

AFFINAMENTO:

Dopo un lungo affinamento in piccole botti di legno a tutto grado viene ridotta a 42° ed imbottigliata.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo ambra tendente al ramato. Profumo caratteristico di Moscato molto intenso e penetrante. Gusto delicato e pieno, caldo e armonico, molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico fine pasto, allietta con vigore i momenti di relax da soli o in compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C

CONSERVAZIONE:

Come tutti i distillati non ha problemi particolari di conservazione, anzi con il passare del tempo migliora le sue caratteristiche organolettiche. Mantenere la bottiglia in posizione verticale.

