

aroma  
e  
carattere

Mammamia!

# MAMMAMIA! MOSCATO

## Categoria:

grappa giovane aromatica di moscato toscano.

La passione con cui viti e vinacce selezionate sono state accudite dal vignaiolo ed accolte freschissime dal distillatore consentono oggi di apprezzare questo esclusivo distillato dai profumi intensi e vivaci. Sorprendente per la sua sensualità ed eleganza invita ad una degustazione meditata.

## Gradazione alcolica:

42% Vol.

## Varietà delle uve:

È prodotta da vinacce freschissime di moscato toscano attentamente selezionate.

## Tecnica di produzione:

Le migliori vinacce vengono pressate in maniera soffice ed immediatamente trasportate alla distilleria.

Vengono poi sottoposte ad un'accurata e lenta distillazione artigianale con taglio manuale di testa, cuore e coda, personalmente dal Maestro distillatore in modo da esaltarne gli aromi ed i profumi d'origine.

## Caratteristiche organolettiche:

presenta un colore trasparente cristallino, tipico di una grappa non invecchiata. All'olfatto ha un aroma fresco, intenso ed un delicato sentore di frutta e di rosa, sorprendenti morbidezza, persistenza ed eleganza.

## Indicazioni:

È ottima a fine pasto come digestivo, consigliabile servirla ad una temperatura dai 14 ai 16 ° C.