



GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

Grappa ottenuta mediante distillazione in doppio passaggio in piccoli alambicchi in rame a bagnomaria delle vinacce di Uva Moscato Fiori d'Arancio, particolare varietà di moscato che cresce esclusivamente nei Colli Euganei (PD), estremamente interessante ed unica per il vasto patrimonio aromatico che offre, dove spiccano il fiore di zagara in primis, da cui il nome, e gli agrumi.

Il distillato a tutto grado riposa per uno-due anni in serbatoi di acciaio inox prima di essere diluito con acqua di sorgente senza aggiunte di alcun tipo (né zuccheri né aromi).

Da abbinare a formaggi erborinati, dolci strutturati, semifreddi a base di cioccolato.

Temperatura di servizio consigliata 10-12°C