

Grappa di Moscato “*JUVENTUS 40° G. Bertagnolli*”



Vitigno: Moscato giallo



Zona di produzione: Friuli



Giudizio organolettico: Il colore è brillante trasparente. L'aroma è quello tipico delle grappe trentine; infatti l'aroma tipico dato dalla distillazione accurata a bagnomaria, che riesce a trasferire al prodotto una inconfondibile caratteristica di eleganza, fragranza e armonia che fanno di questa grappa il leader indiscusso della produzione Bertagnolli. Sentori di floreale, fruttato e anche di esotico. Sapore aromatico, intenso, fine, dal gusto armonico e gradevole.



Notizie utili: La componente aromatica del Moscato Giallo Trentino a buccia spessa e molto alta si differenzia dalle altre regioni italiane per il clone unico e particolare che ha trovato qui eccezionali condizioni pedoclimatiche. Cantine conferenti Donati, Cantine Mori, Cantine Nomi, Cantine Mezzacorona, Sav, Gaierhof, Le Meridiane. La vinaccia arriva alla distilleria non fermentata. Viene quindi stoccata in piccole vasche e addizionata con lieviti naturali selezionati affinché lo zucchero contenuto possa trasformare in alcool. Segue un periodo di fermentazione di 15-20 giorni. La corretta fermentazione è la base per ottenere una materia prima perfetta, sana e ricca di aromi primari fini, delicati e non condizionati da fermentazioni secondarie che conferiscono al prodotto gusti difettosi.



Affinamento:



Alcool: 42%



Zuccheri:



Acidita' totale:



Abbinamenti gastronomici:



Servizio: 12-14°C

