



Mazzetti
d'Altavilla
DISTILLATORI DAL 1846

G R A P P A D I M O S C A T O

MATERIA PRIMA:
vinacce di Moscato del Canellese

RAW MATERIAL:
pomaces of Moscato from Canelli area

DISTILLAZIONE:
in alambicchi di rame, con metodo discontinuo,
in corrente di vapore e concentrata in colonne di
rettifica

DISTILLATION:
in copper pot-stills, under vacuum, with
discontinuous process, and concentration in
rectifying columns

INVECCHIAMENTO:
in barriques di rovere di Allier e di acacia nazionale

AGING:
in barriques of French oak and of Italian acacia

GRADAZIONE ALCOOLICA:
43% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
43% by volume

VALUTAZIONE OLFATTIVA:
intensa, caratteristica dell'uva

OLFACTORY EVALUATION:
intense, peculiar of the original grapes

VALUTAZIONE GUSTATIVA:
equilibrata, aromatica

GUSTATIVE EVALUATION:
harmonious, balanced

SENTORI PARTICOLARI:
miscellanea di fiori, frutta ed erbe
(salvia, rosa, viola, pesca)

PARTICULAR SCENTS:
mixture of flowers and fruits (sage, rose, violet,
peach)