



Mazzetti
d'Altavilla
DISTILLATORI DAL 1846

I N T E S A

MATERIA PRIMA: vinacce accuratamente selezionate dei più nobili vitigni piemontesi	RAW MATERIAL: Carefully selected pomaces from the noblest grapevines of Piedmont region
DISTILLAZIONE: in alambicchi, con metodo discontinuo in sottovuoto	DISTILLATION: in copper pot-stills, under vacuum , with discontinuous process, and concentration in rectifying columns
INVECCHIAMENTO: da 12 a 18 mesi in barriques	AGING: from 12 to 18 months in Barriques
GRADAZIONE ALCOOLICA: 43% Vol.	ALCOHOL CONTENT: 43% by volume
VALUTAZIONE OLFATTIVA: intensa, complessa, persistente	OLFACTORY EVALUATION: intense, complex and persistent
VALUTAZIONE GUSTATIVA: decisa, piena, armonica	GUSTATIVE EVALUATION: definite, full and aromatic
SENTORI PARTICOLARI: armonica, floreale, fruttata, speziata	PARTICULAR SCENTS: harmonic, fruity and spicy