



MAZZETTI D'ALTAVILLA

DISTILLATORI DAL 1846

GRAPPA DI MOSCATO



MATERIA PRIMA

VINACCE FRESCHE E UMIDE DI MOSCATO

DISTILLAZIONE

IN ALAMBICCHI, IN SOTTOVUOTO, CON
METODO DISCONTINUO IN CORRENTE DI
VAPORE DIRETTA

GRADAZIONE ALCOLICA

43% VOL

INVECCHIAMENTO

NESSUNO

VALUTAZIONE OLFATTIVA

ROTONDA INTESA ED AROMATICA CON
SENTORI DI FIORI BIANCHI
(GELSOMINO) E DI SALVIA

VALUTAZIONE GUSTATIVA

MORBIDA E DELICATA CON SENTORI DI
FRUTTA FRESCA