



Cascina Fonda

Dolce Passione



Grappa di Moscato affinata in legno

Provenienza delle vinacce: Comune di Mango e Neive

Tipo di vitigno: Moscato Bianco 100%

Periodo di distillazione: Fine Ottobre

Metodo di produzione: Le vinacce, ancora grondanti di vino, dopo un breve ciclo di fermentazione, vengono poste in alambicchi di rame e distillati con l'antico sistema della corrente di vapore. La grappa così ottenuta subisce un affinamento in Barriques di Tronçais e d'Allier di 24 mesi; viene poi ridotta di grado con acqua demineralizzata, refrigerata, filtrata a freddo e posta in preziose bottiglie astucciate singolarmente.

Tenore alcolico: 42% Vol.

Sensazione visive: Limpida, color giallo ambra.

Sensazione olfattive: Elegante, pronunciata, armoniosa: perfettamente riconoscibile l'aroma dell'uva Moscato matura.

Sensazione gustative: Vena morbida, sentori di salvia, vaniglia e cacao, chiaro riconoscimento del vitigno.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Bottiglie prodotte: 1.000, da 50 cl.

La conservazione: Le bottiglie devono essere mantenute sempre verticali.

Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com

