



Terre di Orazio

GRAPPA DI
MOSCATO

Prodotto per distillazione delle migliori vinacce
dell'uva dei vitigni di Moscato di Basilicata sulle
Colline di Venosa.

Tecnica di distillazione:

in antichi alambicchi di rame, utilizzando il sistema a
"bagnomaria".

Colore:

E' di colore bianco paglierino per il rapido passaggio in legno.

Profumo:

intenso, aromatico e persistente, dalle fragranze caratteristiche del vitigno d'origine; lieve sentore di
tralcio di vite.

Sapore:

morbido, caldo, armonioso.

Gradazione alcolica:

38 gradi.

Temperatura di degustazione:

18°C.

Bicchieri consigliato:

tulipano piccolo.

Impressioni generali:

grappa di grande armonia e morbidezza;



Cantina di Venosa S.c.a r.l.

Via Appia – C.DA Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766