

SCHEDA INFORMATIVA MILLESIMATA DI MOSCATO



CASTAGNER®

spiriti d'  *avanguardia*

Categoria merceologica

Grappa giovane, lt. 0,70, 38% vol. alcolico.
Per la vendemmia 2007 è stata prevista una produzione di circa 3.000 bottiglie.

Le vinacce

Grappa morbida e profumata ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce di Moscato d'Asti. Le vinacce, fin dal loro arrivo in distilleria, sono trattate e conservate con Grappasystem®, un sistema ideato da Roberto Castagner, grazie al quale è possibile dar vita a una fermentazione controllata, ottenuta con l'aggiunta di lieviti enologici selezionati. Grappasystem® garantisce inoltre una conservazione delle vinacce in un ambiente ideale, sano e con il giusto livello di pH, dentro a tunnel di film plastico alimentare, ad alta pressione e in assenza di ossigeno. Questo è il segreto che permette alle vinacce di mantenere intatti gli aromi anche per parecchie settimane, in modo del tutto naturale.

Distillazione

Le vinacce vengono distillate in impianti di rame di tipo tradizionale anche sotto vuoto parziale. Questa tecnologia permette di estrarre, in fase di distillazione, le sostanze volatili a temperature più basse, con l'ottenimento di aromi più puri ed integri, in quanto sottoposti ad uno shock termico minore rispetto a quello provocato dalla distillazione a temperature superiori. Il distillato, concluso il suo periodo di riposo in bottiglia, si presenta aromatico e floreale tanto che questa Millesimata è da considerarsi una grappa a "concezione gentile". Il prodotto viene presentato in bottiglia ad una gradazione finale di 38° alcolici.

Caratteristiche organolettiche

Le sensazioni olfattive sono intense, richiamano note fiori d'arancio e di rosa canina, con note di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca si presenta soave, elegante, armonica, atta ad avvicinare alla degustazione anche i palati più delicati.

Consigli sul servizio

Millesimata Moscato si presta ottimamente all'aperitivo come al dopopasto, da sola o in abbinamento con frolle o mousse alla frutta molto delicate. Si consiglia di servirla fredda, alla temperatura di 5/8°C.



Roberto Castagner Acquaviti

Tel. 0438.793811 - Fax 0438.794889

Ragione sociale:

Acquavite S.p.A.

Via Bosco, 25 - 31020 Visnà di Vazzola (TV)

P.Iva 03212950269