



# BOCCHINO

## GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI



**MATERIA PRIMA:** vinaccia selezionata da uve di Moscato d'Asti diraspata prima della distillazione.

**METODO DI DISTILLAZIONE:** alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino".

**AFFINAMENTO:** in contenitori di acciaio inossidabile per un periodo non inferiore ai sei mesi.

**DEGUSTAZIONE:** colore trasparente, profumo potente, intenso e persistente che scivola sulle note di fiore di glicine, sapore morbido e carezzevole di uva aromatica quale il moscato, con delicati toni di agrumi e miele.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 40 gradi.

VITIGNI IN PUREZZA