

La Fosca

GRAPPA DI MOSCATO / GRAPPA DI NEBBIOLO



Le nostre grappe regalano i profumi e gli aromi dell'uva di origine:
Moscato e Nebbiolo

Our grappas give the aromas and flavor of the grapes of origin:
Moscato and Nebbiolo

Area di produzione: Piemonte

Production area : Piedmont

Lavorazione: le nostre vinacce vengono conferite alla distilleria che procede alla loro fermentazione e successiva distillazione. Affinamento in barrique e successivo imbottigliamento.

Processing: our pomace is delivered to the distillery which proceeds with their fermentation and subsequent distillation. Refinement in barrique and subsequent bottling.

gradazione alcolica: 42% vol.

Alcoholic content: 42% vol.

Caratteristiche: Grappe ambrate. Morbide con sentori di miele e frutta fresca per quella di Moscato, più secca e decisa la grappa di Nebbiolo.

Carachteristics: Amber grappas. Soft with flavor of honey and fresh fruit for that of Moscato, the grappa of Nebbiolo is drier and more decisive.

Abbinamenti: da gustare a fine pasto come digestivo.

Gastronomic combinations: to be enjoyed at the end of a meal as a digestive

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Serving temperature: 18/20° C.