

Montanaro Grappa di Moscato

Italia / Piemonte / Alba

Destilleriets historie begynte i 1885 med alkymisten Francesco Trussoni, som bestemte seg for å lage den første endrue-grappaen. Grappa di Barolo, ble den første single drue Grappaen i historien, laget av nebbiolo.

Selskapet ble overtatt av Mario Montanaro og hans kone Angela Trussoni i 1922. Med sønnen Giuseppe Montanaro perfektionerte de produksjonsprosessene ved å ta i bruk ulike damp metoder ved destilleringen. I løpet av et århundre førte dette til et slags "økosystem" der Montanaro, spesielt Grappa di Barolo, har blitt et av områdets mest historiske og anerkjente produkt.

Finlagret på brukte eikefat i ca 18 mnd. Moscato-drueerester levert av lokale vinbønder i Alba-region. Distillation in small copper boiler, and separation of good alcohol from methyl alcohol using double column. Distilled according to the Montanaro traditional method: originals alembics in copper steam powerd.



Type	Grappa
Produsent	Distilleria Montanaro
Druetyper	Moscato
Lagring	Ca 18 mnd på brukte eikefat
Analyse	Alkohol: 40,0 % Sukker: Max 20 g/l
Karakteristikk	Aromatic and fruity, the grappa di Moscato brings to the mind the vineyard origins. Smooth, balanced and aromatic with a long finish.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,7 L	8006935	6323281	kr. 720,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>