

MAROLO

DISTILLERIA

Grappa Solera di Moscato



VITIGNO: Moscato bianco.

TENORE ALCOLICO: 42 % in volume.

VOLUME BOTTIGLIA: 50 cl.

INVECCHIAMENTO: la parte più vecchia della Solera è affinata per almeno 6 anni in barrique di secondo passaggio già utilizzate per il Moscato Passito piemontese.

DEGUSTAZIONE: colore dorato, al naso presenta profumi di fiori bianchi e frutta a polpa gialla. In bocca si aprono sensazioni di albicocca, agrumi canditi e leggere note di pera, completate da nuance di rosa e sambuco, con una nel finale di frutta secca e mandorla.

PACKAGING: bottiglia decanter con tappo in vetro confezionata in eleganti cofanetti di legno con scomparto a cassetto.

DISTILLERIA SANTA TERESA
dei Fratelli Marolo s.r.l.

Corso Canale 105/1
10051 ALBA (CN) Italy
Tel. 0173/33144

P.iva 01905820047
www.marolo.com