



DOLOMITES MUSCAT FINE OLD

Il Moscato appartiene agli antichi vitigni e si presenta in tutte le tonalità di colore, benchè il più noto sia il leggero vino bianco dalla sottile nota di moscato speziata e nella Grappa Moscato del Zu Plun sono mescolate tre varietà di vitigni che la rendono un distillato assolutamente speciale: moscato giallo, dorato e rosa. Il moscato rosa dona al distillato la sua base morbida e fruttata, nonché un retrogusto potente per compensare brillantemente il bouquet a volte troppo aromatico del moscato dorato. Il moscato giallo, invece, conferisce una struttura complessa, piena-uvosa. Questa specialità viene stoccata tre anni in diverse botti da vino dolce del Burgenland austriaco, Francia e Spagna. Le migliori sono soprattutto quelle in cui sono stati invecchiati i dolcissimi vini bianchi del Sauternes, che sono in grado di smussare perfettamente l'aroma della grappa Moscato.

- Materia prima: vinacce di diversi vigneti della strada del vino altoatesina
- Processo di distillazione: discontinuo, doppia distillazione, a bagnomaria in caldaiette di rame
- Stoccaggio/invecchiamento: 3 anni
- Gradazione alcolica: 45% VOL.
- Volume bottiglia: 0,50 L.
- Colore-chiarzza: giallo oro con caldi riflessi ambrati, chiaro
- Aroma: tipico aroma di noce moscata di moscato e uva passa, sostenuto da una nota di legno e vaniglia leggermente fumè
- Gusto: persistente, struttura aromatica complessa, dal finale intenso con spiccate note di tabacco
- Consiglio: deve essere servita a temperatura ambiente, ideale con cioccolato al sale marino, ma anche con formaggio duro ben stagionato, noci e frutti secchi. Da provare anche il Cognac con la Grappa Moscato Old in classici bicchieri da cocktail stile Old Fashioned.