



 **IL ROGGIO®**

GRAPPA MOSCATO

Provenienza: Piemonte

Vitigno: Moscato

Caratteristiche e processo produttivo: Questa grappa è ricavata dalle vinacce ancora fresche e dorate di Moscato bianco. Viene distillata in alambicchi a vapore senza elevare troppo il grado alcolico per permettere di coglierne al meglio l'intensità aromatica.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Trasparente e cristallino

Olfatto: Frutta, erbe officinali

Gusto: Suadente, priva di asprezze, morbida con sentori di frutta

Bicchieri consigliato: Slang Alexander

Gradazione alcolica: 38% vol

Temperatura di servizio: 12/14°C

Modalità di consumo: La grappa va consumata dopo i pasti, in quanto agevola la digestione. Può essere bevuta anche fredda o ghiacciata. È un ingrediente per preparare cocktail e long drink. Accompagna la degustazione di cioccolato fondente. Tradizionalmente viene impiegata per correggere il caffè espresso e, in Veneto e Friuli, per diluire le ultime gocce di caffè, che rimangono sul fondo della tazzina (Resentin).

