



Tenuta
Olim Bauda

Grappa di Moscato “Pian Centive”



Grappa di Moscato: esclusivo distillato ottenuto dalla lavorazione di vinacce di uva Moscato. La qualità di questa grappa è garantita dalla spremiture soffice delle vinacce. Queste vengono fatte fermentare nei fusti chiusi in quanto la loro separazione dal mosto avviene prima della fermentazione alcolica. Il distillato presenta i profumi tipici aromatici del moscato, piuttosto intensi.

L'esperienza dei maestri distillatori necessaria per selezionare solo il cuore del distillato, eliminando la "testa" e la "coda", è l'elemento insostituibile per avere un distillato di grande pregio. La lenta distillazione a vapore dona al prodotto profumi armonici ma decisi e sapore morbido, intenso e persistente che sono le caratteristiche delle nostre grappe.

The experience of the master distillers required to select only the heart of the distillate, eliminating the "head" and the "tail", is the irreplaceable element necessary to a high-quality distillate. A slow steam distilling process conveys harmonious, yet decisive perfumes to the product, along with a smooth, intense and persistent flavour, which are the characteristics of our grappas.