

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 | | kr. 645,00 |
| 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>