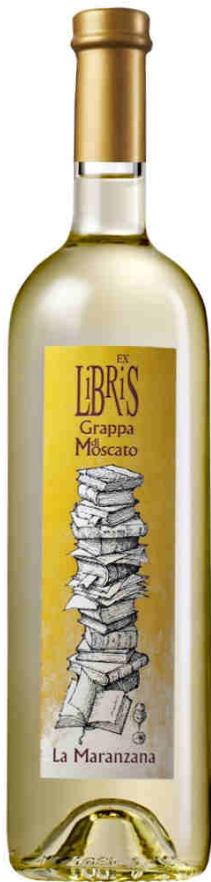




# La Maranzana

---

## Ex Libris Grappa di Moscato



Dieser Grappa wird aus dem Trester der Trauben gewonnen, die in den historischen Gebieten rund um Asti und Alba, wo der berühmte Moscato d'Asti hergestellt wird, angebaut werden.

Der frische Trester, der aus den abgebeerten Trauben gewonnen wird, kommt in die Brennerei, wo eine beschleunigte Gärung erfolgt, während der Grappa den Höchstgrad an Duft und Aroma erreicht. Es folgt eine leichte Verfeinerung in kleinen Fässern.

**Alkoholgehalt:** 42 Vol%

**Verkostung:** Er besitzt eine zarte strohgelbe Farbe. Das Bukett ist einnehmend, intensiv und typisch für die frisch geerntete Moscato-Traube. Der Geschmack ist samtig, voll und geprägt von dem unverwechselbaren fruchtigen Aroma und hinterlässt einen leicht süßlichen und lang anhaltenden Nachgeschmack.