

Amistar Grappa Moscato Giallo

Vitigno: 100% Moscato Giallo

Caratteristiche: L'uva Moscato convince con il suo aroma fruttato e noi possiamo goderci lo stesso nella nostra grappa. Un intenso profumo di fiori e di moscato al naso. Grazie alla maturazione in bottiglia presenta anche un profumo di frutta esotica (dovuto all'appassimento delle uve). Il suo esotismo fruttato e il suo gusto persistente si ritrovano anche nella bevanda.

Vigneto: l'uva proviene da un sito di Magré

Terreno: da sabbioso a ghiaioso, terreno calcareo argilloso

Vendemmia: Da fine settembre a inizio ottobre

Resa: circa 40 hl/ha

Vinificazione: Vinificazione di vino bianco. Le partite di Moscato Giallo selezionate vengono fatti appassire sulla pianta o, se necessario, nella soffitta e poi vengono pressati. Mentre il cosiddetto resto, la vinaccia, viene poi fermentata in piccoli contenitori e distillata nella nostra distilleria a bagnomaria in 2 passaggi.

Potenziale di invecchiamento: 10 anni e più

Temperatura di servizio: 15°C

Abbinamenti: Servire una grappa con un piatto sembra molto extravagante, ma è piuttosto eccitante. Soprattutto nel settore dei dessert la grappa di Moscato Giallo può essere adattata ad esempio con una crema di mascarpone raffinata con moscato e alcuni frutti; anche con il formaggio, ad esempio con il formaggio di capra dell'Alto Adige o con una Robiola (formaggio di capra, pecora, mucca Tre Latti) con un po' di mostarda di fichi questa grappa è un'esperienza di gusto.

AMISTAR Tradition

Il nome della famiglia De Silva proviene dai nostri ascendenti ed è sinonimo di selezione delle migliori qualità di uva e di cura del suolo dei vecchi vigneti radicati. L'origine e il carattere dei nostri vigneti fanno la differenza.

