

# SCHEDA TECNICA

## GENTILE - GRAPPA DI MOSCATO PASSITO

ORIGINE	Distillato di Vinacce di Sardegna
ZONA DI PRODUZIONE	Basso Campitano
CLIMA	Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali e primaverili
TERRENO	Calcereo o di disgregazione granitica
ALTITUDINE	0 - 200 mt s.l.m
VITIGNI DI ORIGINE	Moscato di Cagliari
EPOCA DI RACCOLTA	Bassa vendemmia
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Distillazione lenta a bagnomaria a vapore indiretto
AFFINAMENTO	18 mesi
PROFUMO	Intenso, floreale, ben equilibrato, armonico e decisamente aromatico.
SAPORE	Di grande finezza, molto persistente, piacevole e aromatico ricorda la materia prima di origine.
GRADAZIONE ALCOLICA	38,00 % Vol
ULTERIORI TRATTAMENTI	Condizionamento sottozero e filtrazione con strati brillantanti. Affinamento con uva passa.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Dessert, dolci a base di mandorle, miele, formaggi erborinati o molto stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C