Gentile - Grappa di Moscato Passito

Qualifica: Qualifica Distillato di Vinacce di Moscato di Cagliari - Sardegna (Italia)

Zona di produzione: Basso Campidano

Clima: Temperato, collinare, secco con precipitazioni invernali-primaverili

Terreno: Calcareo 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 bagno-maria a vapore indiretto

Tempo di "riposo" in serbatoio : 18 mesi

Colore: Giallo paglierino brillante

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 sultanina

Abbinamenti gastronomici: Dessert, dolci a base di mandorle, miele, formaggi erborinati o molto stagionati

Temperatura di servizio: 8-10° C