



VINACCE:

Acquavite di vinacce da uve vinificate annualmente per produrre il Moscadello di Montalcino “Pascena”.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE:

Dopo una pressatura soffice, le vinacce, ancora umide, sono immediatamente inviate alla distilleria. Nelle 48 ore successive si compie l'intero ciclo di lavorazione caratterizzato da una distillazione a bagnomaria in alambicco di rame con metodo discontinuo.

AFFINAMENTO:

Dieci mesi in acciaio e successivi sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Limpido, incolore, adamantino.

ALCOOL:

42% vol

PROFUMO:

Intenso, persistente ed aromatico, perfettamente riconoscibile l'aroma dell'uva Moscato surmatura

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

15°-18°C

*Servire nei classici bicchieri a tulipano
da grappa*

SAPORE:

Morbido, caldo, piacevolmente rotondo, persistente con retrogusto che ricorda il fiore di Acacia