

GRAPPA DI MOSCATO PASSITO

*Di grande carattere, come l'isola da cui proviene.
Piacevolmente morbida e dal colore ambrato,
il suo profumo è intenso e complesso, con aromi
di caramello, vaniglia, fico secco e canditi.*

CANTINE
PELLEGRINO
1880



Specialità

UVE

Vinacce di uva Zibibbo

TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

TERROIR

Terreno: di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

PRODUZIONE

Distillata a vapore con alambicco tradizionale modificato dall'esperienza del mastro distillatore. Affinamento in piccole barrique da 225 litri variamente stagionate e tostate, capaci di donare al distillato lievi sentori di vaniglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambrato.

Profumo: intenso e complesso, con aromi di caramello, vaniglia, fico secco e canditi.

Gusto: piacevolmente morbido, con persistenti sentori di uva passa, miele, datteri e agrumi.

ABBINAMENTI

Si esalta con il cioccolato fondente.

Servire a 15°-18°C.

GRADO ALCOLICO

40% vol

FORMATO

50 cl

