

# MOSCHINO®

UVE NERE  
ACQUAVITE D'UVA

STAGIONATA IN  
BARRIQUE



Moschino è un'acquavite d'uva affinata in barrique di ciliegio che racchiude una selezione di mosti delle più profumate uve nere del territorio. Limpida e dal color giallo paglierino, Moschino regala un bouquet intenso e delicato, ricco d'essenze di fiori di campo e frutta tropicale che incontrano piacevoli note di legno gentile. Distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria secondo l'esclusivo "Metodo Da Ponte". Al gusto è delicata, armonica e fragrante. Per chi ricerca gusti particolari.

## TIPOLOGIA

Acquavite d'uva, affinata in barrique.

## VITIGNO

Uve Nere del territorio.

## GRADAZIONE ALCOLICA

40% vol. "Fragrante".

## INVECCHIAMENTO

Stagionata per 4 mesi in piccole botti di frassino.

## SENSAZIONI VISIVE

Limpida, dal colore giallo paglierino.

## SENSAZIONI OLFATTIVE

Bouquet delicato, intenso e delizioso, con note di fiori di campo e frutta tropicale. Conclude l'evoluzione un leggero sentore di legno gentile.

## SENSAZIONI GUSTATIVE E RETROLFATTIVE

Delicata ed armonica al palato, deliziosa nella sua pienezza, fragrante con richiami floreali, velature vanigliate e sentore di fichi secchi.

## DISTILLAZIONE

Distillata con un esclusivo alambicco discontinuo a bagnomaria secondo il "Metodo Da Ponte".

## BICCHIERE CONSIGLIATO

A Tulipano.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



**ANDREA DA PONTE**

*Distillatori per vocazione dal 1892®*

CONEGLIANO VENETO

Distilleria Andrea Da Ponte Spa - Via Primo Maggio, 1 - 31010 Corbanese di Tarzo (TV) - Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034

Sede legale - C.so Mazzini, 14 31015 Conegliano (TV) - C.P. 182 - info@daponte.it - www.daponte.it

Riferimento tecnico e sensoriale Enologo Graziano Freschet