

GRAPPA MONSÚ



VINACCE: Nebbiolo
DISTILLAZIONE: Sistema discontinuo.
IMPIANTO: Caldaiette in rame a vapore.
MATURAZIONE: Circa 10-12 mesi in fusti di rovere da 225 litri.
CARATTERISTICHE: Colore: ambrato.
Profumo: ampio, avvolgente, con sentori di frutta matura quali marasca, albicocca, cacao e vaniglia.
Sapore: forte ma vellutato, rotondo e armonico.
NOTE: Temperatura di servizio 18-20° C.

GRAPE DEBRIS: Nebbiolo
DISTILLATION: Discontinuous.
STILL: Copper boiler.
AGING: Around 10-12 months in 225 litre oak casks.
CHARACTERISTICS: Colour: amber.
Bouquet: abundant, penetrating with vanilla.
Flavour: strong, but velvety and rounded. Harmonious.
NOTES: Serve at 18-20° C.

TRESTER: Nebbiolo
DESTILLATION: mittels Destillierblase.
ANLAGE: kleine Kupferdampfkessel.
REIFE: ca. 10-12 Monate in Eichenfässern von 225 Litern.
EIGENSCHAFTEN: Farbe: bernsteinfarben.
Bukett: umfassend, mit Noten reifer Früchte wie Weichsel, Aprikose, Kakao und Vanille.
Geschmack: stark, samig und rund, harmonisch.
BEMERKUNGEN: Trinktemperatur 18-20°C.

VIGNOBLE: Nebbiolo
DISTILLATION: Discontinue
INSTALLATION: Petites chaudières à vapeur en cuivre.
VIEILLISSEMENT: Environ 10-12 mois en fût de chêne de 225 litres.
CARACTÉRISTIQUES: Couleur: ambrée.
Bouquet: ample, plein, aux senteurs de fruits matures comme les Marasques, les abricot, le cacao et la vanille.
Corps: fort mais velouté, rond et harmonieux.
CONSEILS: Servir à 18-20° C.

Negro Giuseppe

