

Vitigno:

Moscato.

Sistema di distillazione:

Discontinuo.

Impianto:

Caldaie in rame a vapore.

Invecchiamento:

05 Anni in botte di Rovere

Colore:

Limpido, giallo ambra.

Profumo:

Elegante, armonioso, pronunciato e netto.

Sapore:

Vena molto morbida dai sentori fruttati di pesca e albicocca.

Capacità delle bottiglie:

Cl. 70.

Gradazione:

40% vol.



Via Torino, 73 - 14012 Ferrere (Asti) Tel./Fax 0141 93.41.26 www.vinimarolo.com - e-mail: vinimarolo@alice.it

