



MALGRÀ

Grappa di Barbera "MORA DI SASSI"

La grappa "Mora di Sassi" viene prodotta con le vinacce provenienti dalla vinificazione delle uve dell'omonimo vigneto di Nizza Monferrato. Le vinacce vengono sottoposte a distillazione attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. La successiva lunga permanenza in legno armonizza i sapori ed esalta le caratteristiche del vitigno d'origine, dando vita a un insieme di suadente ricchezza gustativa. La grappa "Mora di Sassi" è un distillato di vinaccia di grande complessità e struttura.

UVA: vinacce di barbera.

AFFINAMENTO: in botte.

COLORE: ambrato.

PROFUMO: ampio e intenso.

GUSTO: caldo, complesso, ricco ed equilibrato.

ABBINAMENTO: ottima a fine pasto, in accompagnamento alla piccola pasticceria a base di cioccolato.

AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT