

Grappa Armonia Moscato

Invecchiata 10 anni in carati di Acacia



Aged 10 Years In Acacia Cask:

VISUAL FEATURES: straw yellow color due to along maturation in acacia cask

AROMA: scent of wood, honey, flavor of flowers and fruits. The taste is dry, warm and harmonious

PRODUCTION: produced by distilling only marc of Moscato and then skillfully aged in acacia casks. The marcs come from the same area of Moscato, such as: Asti, Costigliole d'Asti, Castagnole Lanze, Canelli, S.Stefano belbo, Castiglione Tinella...

BOTTLE CAPACITY: 70 cl.

ALC. VOL. 43%

Distilled according to the typical and traditional Piemonte area system, with steam still and discontinuous distillation cycle.



Vieille 10 Ans Dans Barrique De Acacia:

CARACTÉRISTIQUES VISUELLES: couleur jaune pâle due à une longue période en fût de acacia.

ARÔME: saveur boisée, de miel, florale et des fruits murs, goût harmonieux, chaud et sec

PRODUCTION: produit uniquement à partir de marcs de Moscato vieillis en fût de acacia. Les marcs viennent de Asti, Costigliole d'Asti, Castagnole Lanze, Canelli, S.Stefano belbo, Castiglione Tinella.....

CAPACITÉ BOUTEILLE: 70 cl.

ALC.VOL. 43%

Distillé en alambics à vapeur, respectant le cycle de travail discontinu, selon les méthodes de production traditionnelles de notre région le Piémont.

Grappa Armonia Barolo

Invecchiata 10 anni in carati di Acacia



Aged 10 Years In Acacia Cask:

VISUAL FEATURES: straw yellow color due to along maturation in acacia cask

AROMA: scent of wood, hazelnut, honey and flavor of flowers. The taste is dry, warm and harmonious

PRODUCTION: produced by distilling only marc of Barolo and then skillfully aged in acacia casks. The marcs come from the same area of Barolo, such as: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto..

BOTTLE CAPACITY: 70 cl.

ALC. VOL. 43%

Distilled according to the typical and traditional Piemonte area system, with steam still and discontinuous distillation cycle.



Vieille 10 Ans Dans Barrique De Acacia

CARACTÉRISTIQUES VISUELLES: couleur jaune pâle due à une longue période en fût de acacia.

ARÔME: saveur boisée, de noisette et florale, goût harmonieux, chaud et sec

PRODUCTION: produit uniquement à partir de marcs de Barolo vieillis en fût de acacia. Les marcs viennent de Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto...

CAPACITÉ BOUTEILLE: 70 cl.

ALC.VOL. 43%

Distillé en alambics à vapeur, respectant le cycle de travail discontinu, selon les méthodes de production traditionnelles de notre région le Piémont.

dal 1933
VIEUX MOULIN
distilleria



Elena Borra