

Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

## Grappa di Moscadello Pascena



<b>Viticulteur</b>	Col d'Orcia
<b>Région</b>	Toscane
<b>Degré</b>	42% vol.
<b>Cépages</b>	100% Moscato

### Vinification

La Grappa di Moscadello Pascena est produite exclusivement à partir de marc de raisins muscats pressés avec grand soin, avant d'être immédiatement distillés. La distillation en chaudron de cuivre dure 48 heures. L'élevage est ensuite effectué en cuve inox.

### Notre note de dégustation

La Grappa di Moscadello Pascena arbore une robe cristalline et exhale un bouquet intense et aromatique de raisin muscat bien mûr. Arôme très agréable, tout en harmonie, sur une finale rappelant les fleurs d'acacia.

### Col d'Orcia

Le Tenuta Col d'Orcia fait partie des vignobles les plus anciens et les mieux préservés de Montalcino. Le domaine s'étend sur plus de 142 hectares de vignes. Le cépage majoritaire est le Sangiovese, seule variété composant le Brunello du Montalcino. Depuis 1973, le domaine viticole est la propriété de la famille du comte Marone Cinzano, qui a opté pour une viticulture intégralement biodynamique depuis 2010. Aujourd'hui, Col d'Orcia est le plus grand domaine viticole bio de Toscane.



### Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55  
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01  
[www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

