



# Acquavite di Uva Moscato

## LA CAUDRINA

**Alambicco:** Discontinuo a bagnomaria di tipo tradizionale a comando manuale

**Aspetto:** Limpido

**Profilo aromatico:** Intenso, persistente, emerge subito un sentore di viola e poi d'acacia; la sua persistenza è affidata a un tenue ma duraturo aroma di pesca bianca e salvia

**Gusto:** Suadente percorre le papille della bocca senza spigoli e sbavature, con una straordinaria morbidezza che rafforza l'importanza emersa dai profumi di questo re dei distillati d'uva.

**Grado alcolico:** 43% vol.

**Maturazione:** In acciaio inox per minimo 6 mesi



### Il Vigneto

Superficie (Ha): 14

Vitigni impiantati: Moscato Bianco

Anno di impianto: 1979

Altitudine (m): 280 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Ovest

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Marnoso-Calcareo

Perdenza del terreno: 20-30%