

# Ugo Balocco

## Aquavite di uve Moscato

La nostra Acquavite è un distillato di mosto di uve Moscato, sapientemente ottenuto attraverso il metodo tradizionale Piemontese a bagnomaria, per ottenere un distillato più profumato, morbido e fragrante che va ad esaltare al massimo le caratteristiche dell'uva da cui è ottenuta.

### Tecnologia produttiva

Dopo una attenta selezione in vigneto, le uve vengono diraspate ed ammostate. Il mosto ottenuto, insieme alle bucce, viene fatto fermentare con lieviti selezionati e a temperatura controllata per esaltare e preservare al massimo le caratteristiche aromatiche del vitigno, fino a circa metà del grado alcolico potenziale.

Una volta ottenuto il tenore alcolico desiderato, il mosto viene distillato con il metodo tradizionale piemontese a bagnomaria, che rispetta le caratteristiche aromatiche del mosto, ottenendo una acquavite fragrante e profumata.

### Note di degustazione

Brillante. Profumo complesso, ampio ed avvolgente. Sensazioni nelle quali spicca la frutta fresca, fiori bianchi, note aromatiche. Sapore avvolgente, morbido, esalta le sensazioni percepite con il profumo.

Temperatura di servizio ideale 8 - 10 °C



# Ugo Balocco

Azienda Agricola di

**Balocco Simone**

Regione Marziano 36

**14050 San Marzano Oliveto**

Tel. (+39) 0141 835145

Cel. (+39) 329 0140915 - (+39) 347 5661802

info@ugobalocco.it

**www.ugobalocco.it**