



SEGNANA **MOSCATO**

È ottenuta da vinacce di uva Moscato. La delicata distillazione a bagnomaria di vapore riesce a trasferire in maniera esemplare l'intensità aromatica tipica del vitigno di partenza. Un affinamento in acciaio di almeno un anno conferisce al prodotto una particolare morbidezza.

Da godere fresca alla temperatura 12-14 gradi, in bicchieri tipo "tulipano".

42% vol.