

DISTILLATI | VODKA

MOSKOVSKAYA 70 CL

MOSKOVSKAYA | LETTONIA



70 cl / 38°

Tipologia: Vodka

Materia prima: Miscela di Grano e Segale

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in multicolonna

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Moskovskaya è prodotta con distillazione continua in uno dei sistemi multicolonna più all'avanguardia d'Europa, dotato di 7 colonne, con distillazione a pressione controllata. Il prodotto finale è un liquido purissimo a 96°, che deve la sua qualità anche al principio di idroselezione utilizzato in produzione per separare gli alcoli superiori. La ricetta di Moskovskaya, invariata dal 1938, prevede un blend di grano e segale e un processo di produzione e filtrazione, che donano a Moskovskaya la sua distintiva morbidezza, piacevole in bocca e con un finale dolce e speziato al palato.

COME LO BEVO

Si può consumare liscia a una temperatura variabile tra i 10 e 20°, come da tradizione, oppure diluita con un mixer semplice, come Tonica o Ginger Beer.

FOCUS

Nato ai tempi dell'impero russo, Moskovskaya è uno dei marchi più antichi nella storia della vodka. È tuttora prodotta in una delle 300 distillerie istituite nel 1894. La sua formula premiata come Osobaya, ovvero speciale e pregiata, è invariata fin dal 1938.

