



GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO

La nostra grappa di Brunello di Montalcino è morbida, equilibrata e persistente ed è prodotta dalla distillazione delle vinacce mediante alambicchi a ciclo discontinuo. Questo metodo rispetta le caratteristiche delle materie prime e dona una nobile personalità alla grappa.

GRAPPA DI BRUNELLO

Zona di produzione: Montalcino

Vitigni: Sangiovese

Metodo di distillazione: distillata in alambicco continuo a vapore

Alcol: 42%

Note degustative:

Aspetto visivo: cristallina.

Sensazioni olfattive: profumo intenso e penetrante ad esprimere un bouquet ricco di note aromatiche.

Sensazioni gustative: decisamente aromatica, notevolmente persistente, mostra un retrogusto ricco ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 10°-12°C.

Calice consigliato: piccolo di cristallo a stelo lungo.

Formato: bottiglia da 0.700 lt.

Confezione: astuccio di cartone.

