



FANTI

## GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO «RISERVA»

Dalla distillazione delle vinacce della “Vigna Le Macchiarelle” si ottiene la nostra Grappa di Brunello Riserva, che viene affinata per 18 mesi in botti di rovere. I legni di invecchiamento sono realizzati su misura per esaltare le caratteristiche delle vinacce e mantenere i sentori del Sangiovese e del terroir di Montalcino. Una preziosa grappa dal colore ambrato, avvolgente e ricca di profumi.

### GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO «RISERVA»

**Zona di produzione:** Montalcino

**Vitigni:** Sangiovese

**Metodo di distillazione:** distillata in alambicco discontinuo a vapore

**Alcol:** 42%

**Note degustative:**

Aspetto visivo: ambra brillante.

Sensazioni olfattive: bouquet ricco e pieno, con distinti aromi di Sangiovese.

Sensazioni gustative: liscia e morbida al palato con note di tostatura e vaniglia. Assaggio accattivante e finale lungo.

**Temperature di servizio:** 10°-12°C

**Calice consigliato:** piccolo di cristallo a stelo lungo.

**Formato:** bottiglia da 0.500 lt.

**Confezione:** scatola di cartone.



TENUTA FANTI  
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino  
www.tenutafanti.it