



## GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO «RISERVA»

Aus der Destillation des Trester der „Vigna Le Macchiarelle“ erhalten wir unseren Grappa di Brunello Riserva, der 18 Monate in Eichenfässern gereift ist.

Die alternden Hölzer werden nach Maß gefertigt, um die Eigenschaften des Trester zu verbessern und die Noten von Sangiovese und dem Montalcino-Terroir beizubehalten.

Ein kostbarer Grappa mit bernsteinfarbener Farbe, umhüllend und reich an Aromen.

### GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO «RISERVA»

**Produktionsbereich:** Montalcino

**Rebsorte:** Sangiovese

**Art der Destillation:** diskontinuierliche Dampfdestillation.

**Alkoholgehalt:** 42%

**Sensorische Merkmale:**

Farbe: helles Bernsteingelb.

Aroma: großzügig, reich und prononciert

Geschmack: weich und umhüllend, charaktervoll mit Vanilleanklängen und Toastnoten.

**Serviertemperatur:** 10°-12° C

**Empfohlenes Trinkglas:** kleines langstieliges Kristallglas.

**Flaschengröße:** 0.500 lt.

**Packaging:** Geschenkkarton mit 1 Flasche.

