



GRAPPA DI BRUNELLO

Unser Brunello di Montalcino Grappa ist weich, ausgewogen und anhaltend und wird durch Destillation des Trester mit diskontinuierlichen Destillierapparaten hergestellt.

Diese Methode respektiert die Eigenschaften der Rohstoffe und verleiht dem Grappa eine edle Persönlichkeit.

GRAPPA OF BRUNELLO

Produktionsbereich: Montalcino

Rebsorte: Sangiovese

Art der Destillation: diskontinuierliche Dampfdestillation.

Alkoholgehalt: 42%

Sensorische Merkmale:

Farbe: kristallin.

Aroma: intensiver durchdringender Duft, der ein reiches Bouquet aromatischer Noten entfaltet.

Geschmack: entschieden harmonisch, bemerkenswert anhaltend, reicher a;usgewogener Nachgeschmack.

Serviertemperatur: 10°-12° C

Empfohlenes Trinkglas: kleines langstieliges Kristallglas.

Flaschengröße: 0.700 lt.

Packaging: Geschenkkarton mit 1 Flasche

