

GRAPPA DI BRUNELLO DI M. 38% CL.70 AST. I00020070



Caratteristiche organolettiche :

Vitigno: Sangiovese

Provenienza: Toscana

Gradazione alcolica : 38% vol.

Colore: trasparente e cristallino

Olfatto: note di frutti rossi, ribes e ciliegie

Gusto e Retrogusto: morbido, rotondo, armonico. Vaniglia e sentori speziati

Caratteristiche e processo di produzione:

il Brunello di Montalcino è un vino di grandissimo pregio, negli ultimi anni uno dei principali fiori all'occhiello dell'enologia italiana. Si caratterizza per le impareggiabili note fruttate, che prolungano le sensazioni gustative. Anche la grappa ne rispecchia in gran parte le caratteristiche. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.