

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO



Dalle vinacce di Brunello (Sangiovese grosso) viene prodotta grappa di alto pregio, mediante il sistema discontinuo di caldaiette in rame

con il taglio della testa e della coda dal mastro distillatore.

Di colore bianco brillante, ha un profumo intenso di resina, un grande equilibrio di corpo e persistenza senza aggressione alcolica.

Grado alcolico: 42% Vol.

Colore: bianco brillante

Profumo: Intenso di resina, un grande equilibrio di corpo e persistenza senza aggressione alcolica

Sapore: Fruttato, persistente, deciso, armonico

Sistema di distillazione: discontinuo a caldaiette in rame e taglio della testa e della coda dal mastro distillatore

Come servirla: Ad una temperatura di 9-12°C in bicchieri di cristallo a forma di tulipano.