

FRANCO PACENTI



GRAPPA DI BRUNELLO



Vitigno: vinacce fresche ottenute dalla fermentazione di uve Sangiovese atte alla produzione di Brunello di Montalcino.



Metodo di distillazione: le vinacce leggermente pressate e conferite alla distilleria, vengono distillate con il metodo continuo, costituito da colonne verticali e orizzontali in rame ed acciaio.



Gradazione alcolica: 43% Vol.



Affinamento: 6-12 mesi in vasca di acciaio.



Vista: limpida, colore cristallino.



Olfatto: intenso e fine, che ricorda il Sangiovese.



Gusto: caldo ed armonico, con sentori di frutta a bacca rossa che si evidenziano in una nitida nota alcolica.



Temperatura di servizio: 15-18 °C.



Abbinamento: ideale a fine pasto come digestivo, ottima con un buon caffè.



Formati: 0,5 l