



GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA



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.



Invecchiamento: minimo 24 mesi in tino di rovere e successivamente in barrique.



Vista: limpida, colore ambrato con riflessi rame.



Olfatto: complesso e fine, con aromi speziati e note di vaniglia e cioccolato.



Gusto: caldo e persistente, con sensazioni di vellutata morbidezza.



Temperatura di servizio: 18-20 °C.



Abbinamento: ideale a fine pasto con la pasticceria secca artigianale, ottima come grappa da meditazione accompagnata ad un sigaro toscano.



Conservazione: in luogo fresco ed areato, soggetta ad evaporazione naturale.



Formati: 0,5 l