

Grappa di Brunello



Acqua vite di monovitigno distillata.

This Acquavite is distilled from the marc of single variety.

Vinacce:

ottenuta da vinacce fresche e leggermente torchiate di uve Sangiovese grosso, le stesse utilizzate per il Brunello di Montalcino.

Grapes Marc:

made from pomace of Sangiovese grosso grapes, the same used for Brunello di Montalcino.

Metodo di distillazione:

distillazione continua a vapore diretto

Distillation method:

steam distillation

Gradazione alcolica:

43% vol

Alcoholic content:

43% vol.

Formato bottiglia:

500 ml

Bottle format:

500 ml

Affinamento:

in acciaio

Refinement:

in still

Note di degustazione:

Una grappa trasparente e cristallina, dall'aroma avvolgente che anticipa l'emozione del gusto intenso e pulito.

Tasting notes:

A crystal clear grappa with an enveloping aroma that anticipates the thrills of its intense, clean flavor.