

GRAPPA DI BRUNELLO



Produzione

La Grappa di Brunello viene ottenuta con la distillazione delle vinacce fresche ed ancora umide del Brunello di Montalcino presso la Distilleria Nannoni.

Metodo di distillazione

Discontinuo, a bagnomaria in alambicco di rame.

Invecchiamento

Alcuni mesi in acciaio inox.
E' da considerarsi una grappa fresca, non invecchiata.

Colore

Limpido, trasparente e cristallino.

Profumo

Attacco deciso, ma gradevolmente pulito. In profondità si ritrovano le ammalianti caratteristiche del Brunello.

Gusto

Grappa giovane e secca, con risvolti morbidi da metà palato in poi. Gradevole calore nello sviluppo e retrogusto molto pulito.

Grado alcolico : 42% vol.
Bottiglia da 500 ml