



GRAPPA DI BRUNELLO MONTALCINO

La corposa morbidezza delle vinacce di Brunello coltivate sugli ameni colli dell'area di Montalcino in provincia di Siena

The full-bodied smoothness of the best pomace of the Brunello grape, grown on the hills of Montalcino

ITALIANO



VINACCE

Brunello di Montalcino (Sangiovese)



ALAMBICCO

Discontinuo a bagnomaria a vapore



CARATTERISTICHE

COLORE: brillante e trasparente

PROFUMO: caratteristico ed intenso, con richiamo ad aromi di geranio, ciliegia e spezie

SAPORE: corposo, fruttato, fragrante, morbido, armonico e persistente



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

ENGLISH



POMACE

Quality pomace of the Brunello di Montalcino grape (Sangiovese), harvested fresh and moist for distillation



DISTILLATION

Alembic with a steam-fired discontinuous artisanal system



ORGANOLEPTIC FEATURES

COLOUR: bright and transparent

AROMA: characteristic and intense, with a tinge of geranium, cherry and spices

TASTE: full-bodied, fruity, fragrant, soft, harmonious and persistent



ALCOHOL CONTENT

40% Vol.



SERVING TEMPERATURE

Between 12°C and 14°C, though during the summer months lower temperatures are advised