

Grappa di Brunello Riserva



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:

per oltre un anno in piccoli botti di rovere dove acquista il colore dorato

Refinement:

for over year in small oak barrells of rovere, where it obtains the golden color

Note di degustazione:

Una grappa trasparente e dorata, il suo profumo penetrante. Il gusto è fine, morbido e leggermente speziato.

Tasting notes:

A clear golden grappa with a lovely aroma. The taste is elegant and smooth with soft spices notes.