



---

## GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

---

PRODOTTO: Distillato dalle vinacce fresche fermentate di

Uve Sangiovese atte a divenire Brunello di Montalcino

TIPOLOGIA IMPIANTO: Artigianale discontinuo

AFFINAMENTO: Oltre 3 anni in barriques da 225 litri

ALCOOL IN VOLUME: 42%

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1977

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

COLORE: Giallo ambrato carico

PROFUMO: Intenso, complesso, di sorprendente eleganza e aromaticità

SAPORE: Coinvolgente, di estrema morbidezza, equilibrio e ben definita personalità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-18C°

