



GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO

PRODOTTO: Distillato dalle vinacce fermentate di Uve

Sangiovese atte a divenire Brunello di Montalcino

TIPOLOGIA IMPIANTO: Artigianale discontinuo

ALCOOL IN VOLUME: 42%

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1977

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati

PROFUMO: Delicatamente rotondo e fruttato

SAPORE: Morbido. Amplifica le sensazioni olfattive con gradevole persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-18C°

