



Grappa Brunello di Montalcino Riserva Biologico



Vinacce: Vinacce biologiche di sangiovese «Brunello» Col d'Orcia.

Fermentazione: Fermentazione da vinificazione in rosso, effettuata in azienda con lieviti selezionati, a temperature controllate.

Sistema di distillazione: In selezione, alambicco discontinuo artigianale, taglio di testa e coda effettuato personalmente ad ogni cotta dal Mastro Distillatore.

Impianto: Calderino a vapore e colonna a basso grado, in rame.

Invecchiamento: in botti di rovere per 18 mesi

Distillatore: Nannoni Grappe srl – Paganico (GR)



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Oro antico con riflessi rame.

Profumo: Intenso, raffinato, fruttato, con eleganti note di cioccolato, nocciola, miele e tabacco.

Sapore: intenso, con una eccellente corrispondenza con il naso. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di cioccolato, fico secco, prugna e nocciola.

Alcool: 42% Vol.

Degustazione: Servire idealmente a 16-18°C, in bicchiere a tulipano.