

GRAPPA DI BRUNELLO

RISERVA

CARATTERISTICHE

La Grappa di Brunello deriva dalla distillazione delle vinacce fermentate di uva Sangiovese grosso, localmente detta Brunello, con impianto a vapore, sistema discontinuo, colonne a basso grado. Il taglio di teste e code viene fatto manualmente dal Maestro distillatore, e solo in base all'assaggio effettuato ad ogni cotta.

DEGUSTAZIONE

Esame Visivo:

Si presenta con colore limpido e intenso.

Esame olfattivo:

Vivace ed elegante con sentori di mela, fichi secchi e fiori di campo.

Esame gustativo:

In bocca è piena, calda e morbida.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene in botti di legno per 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento viene portato alla gradazione di 42%alc. con l'aggiunta di acqua distillata e poi filtrato.

UVE	Sangiovese grosso
AFFINAMENTO	botti di legno per 18 mesi
GRADAZIONE	42% alc.
FORMATI	500 ml



"Mocali"



Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY
mocali.eu

500 ml