



GRAPPA DI BRUNELLO

TRESTER: Tresterweinbrand aus Sangiovese (Brunello)

DESTILLATIONSZEITRAUM: in den Tagen nach dem Abstich des Mostes.

DESTILLATIONSVERFAHREN: mit mehrfach unterbrochenem Dampfstrom.

ALKOHOLGEHALT: 42%

ERSTES HERSTELLUNGSJAHR: 1980

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: klar, transparent.

GERUCHSEINDRUCK: intensiv, doch gefällig, leicht fruchtig.

GESCHMACKSEINDRUCK: rund und fein dank der perfekten Ausgewogenheit der typischen Aromen der Sangiovese.

SERVIERTEMPERATUR: Raumtemperatur.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700
Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@caparzo.com - www.caparzo.com