



GRAPPA DI BRUNELLO

VINACCE: distillato di vinacce fermentate di Sangiovese (Brunello)

PERIODO DI DISTILLAZIONE: Nei primi giorni successivi alla svinatura

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Discontinuo a flusso di vapore.

ALCOOL IN VOLUME: 42%

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1980

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: limpido, trasparente, cristallino.

PROFUMO: molto fine, persistente, ampio, delicatamente fruttato.

SAPORE: secco, intenso, persistente, caratteristico del sangiovese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: fresca o a temperatura ambiente.



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