

# Grappa di Brunello



Questa grappa e' ottenuta da vinacce di sangiovese, vitigno di origine del famoso Brunello di Montalcino, fresche di svinatura e molto ricche di profumi per la lunga macerazione in mosto e per la soffice torchiatura a cui sono sottoposte.

Queste vinacce vengono distillate in piccoli alambicchi a bagnomaria e vapore indiretto (sistema discontinuo), il metodo migliore per conferire al prodotto le caratteristiche organolettiche del vitigno di origine.

**CARATTERISTICHE VISIVE:** incolore, limpida, cristallina.

**CARATTERISTICHE OLFATTIVE:** equilibrata nei profumi, delicata, vaga nota floreale, ricorda la viola.

**CARATTERISTICHE GUSTATIVE:** si presenta al palato in modo armonico, giustamente persistente, di grande struttura e personalita'; si fa notare inoltre per la sua vena morbida, acquisita dalla lunga macerazione e fermentazione delle vinacce.

**BOTTIGLIE:** 500 ml. - 100 ml.

**PRODUZIONE BOTTIGLIE:** 2.000



**Azienda Agricola VERBENA**  
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)  
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932  
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894  
[www.aziendaverbena.it](http://www.aziendaverbena.it)

E-mail: [aziendaverbena@tiscali.it](mailto:aziendaverbena@tiscali.it) - E-mail: [info@aziendaverbena.it](mailto:info@aziendaverbena.it)