

# Grappa di Brunello



Dieser Grappa wird aus frisch abgestochenem Sangiovese-Trester hergestellt, also aus den Pressrückständen der Rebsorte des berühmten Brunello di Montalcino, die nach der langen Einweichung im Most und der sanften Pressung einen unvergleichlichen Duft- und Geschmacksreichtum aufweisen. Der Trester wird in kleinen Brennkolben im Wasserbad unter indirekter Dampfzufuhr destilliert (diskontinuierliches Verfahren), denn auf diese Weise erhält der Grappa di volle organoleptische Vielfalt seiner ursprünglichen Rebsorte.

**AUSSEHEN:** farblos, kristallklar.

**DUFT:** ausgewogene, zarte Duftmischung mit vage blumigen, an Veilchen erinnernden Anklängen.

**GESCHMACKS:** harmonischer, angemessen anhaltender Geschmack mit ausgeprägter Struktur und Persönlichkeit, ergänzt durch eine einschmeichelnde Note, die der langen Trestermazeration und -gärung zu verdanken ist.

**FLASCHEN:** 500 ml - 100 ml

**PRODUKTION:** 2.000 Flaschen



**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)