



GRAPPA

Grappa giovane (non invecchiata), di colore bianco trasparente, armonica di gusto intenso e fine, dove i sapori d'uva e frutta si evidenziano in una nitida nota alcolica.

Le vinacce ottenute dalla fermentazione del Brunello di Montalcino, subito dopo la "svinatura" sono trasferite in distilleria in modo da preservare tutte le caratteristiche aromatiche del vitigno. Ottenuta con il sistema classico dell'alambicco discontinuo a vapore, per mantenere tutte le caratteristiche del vino da cui provengono.

UVE IMPIEGATE Le vinacce ottenute dalla fermentazione del Brunello di Montalcino, subito dopo la "svinatura" sono trasferite in distilleria in modo da preservare tutte le caratteristiche aromatiche del vitigno.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve dei vigneti a Brunello di proprietà La Fortuna (220-400 m s.l.m.).

TIPOLOGIA DEL TERRENO Esposizione sud-est con tessitura franco-sabbiosa con abbondante scheletro.

TECNICA DI PRODUZIONE È ottenuta con il sistema classico dell'alambicco discontinuo a vapore, per mantenere tutte le caratteristiche del vino da cui provengono.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Grappa giovane (non invecchiata), di colore bianco trasparente, armonica di gusto intenso e fine, dove i sapori d'uva e frutta si evidenziano in una nitida nota alcolica.

GRADAZIONE ALCOLICA da 45% vol.