



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



MADRECHIESA

Grappa di Morellino Riserva

Distillata in selezione esclusivamente dalle vinacce fresche di sangiovese entro 24 ore dalla pressatura, con metodo artigianale discontinuo a vapore, la grappa di Morellino Riserva invecchia 18 mesi in barriques di rovere francese. Ha colore ambrato, un profumo ampio e rotondo, con suadenti sentori di frutti di bosco, cacao, mosto e vaniglia, un palato caldo e avvolgente e un finale persistente che conquista.

Vitigno: Sangiovese

Provenienza della vinaccia: Dalle sole nostre vinacce fresche distillate in selezione con metodo artigianale.

Caratteristiche: Grappa invecchiata distillata in selezione dalle sole nostre vinacce immediatamente dopo la svinatura. Dalla attenta distillazione con metodo discontinuo e taglio manuale di testa, cuore e coda eseguito personalmente ad ogni cotta dal Maestro distillatore. Invecchiamento certificato in barrique da 225 litri in rovere francese di media tostatura all'interno del deposito fiscale sigillato.

Colore: Ambrato.

Olfatto: Ampio, avvolgente e delicato, con grande personalità. Fra le numerose sensazioni spiccano i piccoli frutti di bosco e la frutta matura, il cacao e la vaniglia.

Sapore: Ricco ed avvolgente, si confermano al palato le suadenti sensazioni olfattive.