



Poggio alle Mura

Grappa di Brunello di Montalcino

Riserva

VARIETA' DI UVE IMPIEGATE

Vinacce di uve Sangiovese provenienti da vigneti specializzati localizzati attorno al Castello di Poggio alle Mura, che gli studi di zonazione condotti in Azienda hanno messo in evidenza come particolarmente vocati e, per questo, utilizzati per la messa a dimora delle prime viti provenienti dagli studi di selezione clonale iniziati nel 1982.

DESCRIZIONE

Colore: limpido, dorato.

Profumo: piacevoli note floreali e fruttate arricchite da sentori di vaniglia, legno e spezie.

Sapore: morbido, bouquet articolato che rispecchia le sensazioni avvertite al naso, con una piacevole nota di miele d'acacia nel finale.

NOTE TECNICHE

Tecnica di produzione: è ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore, con il sistema classico della doppia distillazione delle fragranti vinacce del Brunello di Montalcino. Queste vinacce mantengono tutte le caratteristiche del vino da cui provengono, ed essendo state sottoposte a lunga macerazione sono ricche di alcool e profumi. La qualità della materia prima, unita al metodo accuratissimo di lavorazione tradizionale, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche.

Alcol: 45% vol.

Temperatura di servizio: 17°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,750 l