

# CORDELLA

MONTALCINO



## GRAPPA DI BRUNELLO

Grappa da Vinacce da Brunello



### **Vitigni**

Sangiovese

### **Metodo di distillazione**

Distillazione continua a vapore diretto.  
Grappa prodotta con uve da agricoltura biologica.

### **Affinamento**

8-10 mesi in serbatoi di acciaio inox.

### **Aspetto**

Cristallino

### **Profilo Aromatico**

Stimolante, persistente

### **Gusto**

Intenso, equilibrato, fruttato.

### **Gradazione Alcolica**

43% Vol.

### **Temperatura di Servizio**

10 - 12°C

### **Species of Vines**

Sangiovese grosso

### **Distillation Method**

Continuous distillation with direct steam.  
Grappa from organically grown grapes.

### **Fining**

8 - 10 months in stainless steel tanks.

### **Aspect**

Crystalline

### **Aromatic Profile**

Stimulating, persistent

### **Taste**

Intense, balanced, fruity.

### **Alcoholic Strength**

43% Vol.

### **Serving Temperature**

10 - 12°C

### **Rebstöcke**

Sangiovese

### **Destillationsmethode**

Fortlaufende Destillation über direktem Dampf.

### **Veredlung**

8-10 Monate in Edelstahltanks.

### **Ausschen**

Kristallklar

### **Aromatisches Charakterbild**

Anregend, anhaltend.

### **Geschmack**

Intensiv, ausgeglichen und fruchtigem.

### **Alkoholgehalt**

43% Vol.

### **Serviertemperatur**

10 - 12°C