

CORDELLA
MONTALCINO



GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA

Grappa da Vinacce di Uve di 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.
In barrique per 24 mesi minimo.

Aspetto

Ambrato

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.
In barrique for 24 months minimum.

Aspect

Amber - coloured

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

10 - 12 Monate in Edelstahltanks.
Im barrique für 24 Monate minimum.

Ausschen

Bernsteinfarben

Aromatisches Charakterbild

Anregend, anhaltend.

Geschmack

Intensiv, ausgeglichen und fruchtigem.

Alkoholgehalt

43% Vol.

Serviertemperatur

10 - 12°C