



GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA

DA VINACCE FRESCHE DI BRUNELLO DI MONTALCINO



Prodotto	Prodotta dalla Distilleria di Gioacchino Nannoni in Paganico Grosseto e ottenuta da vinacce di Brunello selezionate in fattoria.
Vinacce	Da uve Brunello di Montalcino
Vinificazione	Distillata entro 48 ore dalla loro svinatura con impianto a vapore, sistema discontinuo, colonne a basso grado
Maturazione	In barrique per minimo 2 anni
Colore	Giallo paglierino ambrato
Bouquet	Note di frutta e miele
Sapore	Ampio, intenso, equilibrato e persistente
Gradazione alcolica in vol.	42%
Bottiglia	0,500 ml
Codice EAN bottiglia	8016179800022
Scatole	Da 6 bottiglie confezionate in scatole singole
Codice EAN scatola x 6	8016179800039

