



FERRERO

GRAPPA di BRUNELLO

Produzione: La Grappa di Brunello FERRERO viene ottenuta con la distillazione delle vinacce fresche ed ancora umide del Brunello di Montalcino presso la Distilleria Nannoni.

Metodo di distillazione: Discontinuo, a bagnomaria in alambicco di rame.

Invecchiamento: Alcuni mesi in acciaio inox. E' da considerarsi una grappa fresca, non invecchiata.

Analisi organolettica:

Colore: Limpido, trasparente e cristallino.

Profumo: Attacco deciso, ma gradevolmente pulito. In profondità si ritrovano le ammalianti caratteristiche del Brunello.

Sapore: Secco, con risvolti morbidi da metà palato in poi. Gradevole calore nello sviluppo e retrogusto molto pulito.

Grado alcolico : 42 % vol.

Bottiglia da 0,5 litri

