

Grappa di Brunello “Poggio al Vento”



VINACCE:

Da uve Sangiovese vinificate annualmente per produrre la Riserva di Brunello di Montalcino “Poggio al Vento”.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE:

Discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore.

AFFINAMENTO:

Invecchiata ed affinata per un periodo di 12 mesi in legni di essenze diverse.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Limpido, ambrato.

ALCOOL:

42 % vol

PROFUMO:

Ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca), il cacao e la vaniglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire in ampi bicchieri di fine cristallo.

SAPORE:

Vellutato e persistente.

Prodotta ed imbottigliata per Col d'Orcia da Distillerie Berta S.r.l. – Mombaruzzo (AT)