

Grappa di Brunello



Destillat aus Trestern der Sangiovese Trauben von Montalcino, verfeinert in Barriques. Der erste Winzergrappa, Grappa di Fattoria wurde von Altesino 1977 mit Hilfe des Destilliermeisters Gioacchino Nannoni erdacht. Die frischen Trester des Betriebs werden nur wenige Stunden nach der Maische mit einer Kupferanlage auf diskontinuierliche Weise, mit Kolonnensystem bei Niedriggraden destilliert. Die strohgelbe Farbe mit goldene Akzenten, ist auf das kurze Verweilen im Holz zurückzuführen, durch das das Destillat eine zarte Vanille- und Eichennote erhält, ohne den für einen jungen Grappa typischen fruchtigen Geschmack zu verlieren. Eine ausgeglichene und angenehme Erfahrung, schenkt dem Gaumen den Geruchssinn betreffende nachhaltige Freunden.

Produzent	Altesino
Spirituosen	Grappa
Land	Italien
Flaschengrösse	50 cl
Lagerfähigkeit	unbeschränkt