



# GRAPPA DI BRUNELLO

## SCHEMA TECNICA



**PRODOTTO:** Acquavite di vinacce vinificate annualmente per produrre il Brunello di Montalcino DOCG.

**PERIODO DI DISTILLAZIONE:** Nei primi giorni successivi alla svinatura.

**METODO DI DISTILLAZIONE:** Dopo una pressatura soffice, le vinacce ancora umide sono inviate alla distilleria “Nannoni” dove, nelle 24 ore successive, si compie l’intero processo: si tratta di un sistema di distillazione discontinuo con impianto a vapore e colonne a basso grado con taglio manuale di testa e coda che permette di ottenere l’eccellenza, rispettando i profumi di ogni singola partita di vinaccia.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio ed oltre 1 anno in bottiglia.

---

### NOTE:

**Colore:** limpido, trasparente e cristallino.

**Profumo:** complesso ed armonico, si riconosce l’aroma del Sangiovese e dei frutti di bosco.

**Sapore:** secco, caldo ed armonioso con una nota alcolica presente ma non aggressiva.

**Abbinamenti gastronomici:** a fine pasto, è ottima anche abbinata ad un sigaro toscano. Servire nei classici bicchieri a tulipano da grappa.

---

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** 0,500 - 0,700 l

---

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 779010

[www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com) [info@capannamontalcino.com](mailto:info@capannamontalcino.com)