



IL POGGIONE

Grappa di Brunello



La Grappa di Brunello è ottenuta dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla fermentazione del Brunello di Montalcino che vengono inviate giornalmente alla distilleria, poiché la vinaccia fresca mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del vino da cui proviene ed è molto ricca di profumi.

Denominazione	Grappa di Brunello
Uvaggio	Vinacce di uve Sangiovese.
Annata	NV
Alcol	45%
Vinificazione	Distillazione discontinua in alambicchi.
Analisi organolettica	Colore bianco trasparente, armonica e morbida, con un gusto intenso e fine, dove si riesce a percepire l'aroma del Sangiovese.
Abbinamenti	Ottima a fine pasto, con un caffè espresso o abbinata ad un sigaro toscano..
