IL POGGIONE

Grappa di Brunello Riserva Vigna Paganelli

La Grappa di Brunello Riserva Vigna Paganelli proviene dalla distillazione "in selezione" delle sole vinacce fresche di uve Sangiovese provenienti dalla vigna "I Paganelli", con calderini in rame a vapore e separazione di "testa", "cuore" e "coda" effettuata manualmente ad ogni cotta.
Per l'invecchiamento, con la volontà di ritrovare nella Grappa i profumi del vino, è stata scelta una botte da 350 litri di rovere francese dove aveva riposato il Brunello di Montalcino e dove questa Grappa ha maturato per 4 anni.

Denominazione	Grappa di Brunello Riserva Vigna Paganelli
Uvaggio	Vinacce di uve Sangiovese provenienti dalla Vigna Paganelli.
Annata	NV
Alcol	43%
Vinificazione	Distillazione in selezione con calderini di rame a vapore.
Affinamento	4 anni di invecchiamento in botte di rovere francese.
Analisi organolettica	Di colore ambrato, all'olfatto offre sensazioni di mela annurca, albicocca, miele di sulla e liquirizia. Morbida e con lunga persistenza, si presenta al palato con note di mandorla e liquirizia.
Abbinamenti	Ottima a fine pasto come Grappa da meditazione.