



UNA

Grappa di monovitigno SANGIOVESE
SANGIOVESE varietal grappa

Da vinacce selezionate appositamente e distillate fresche, per conservare tutta la fragranza varietale del Sangiovese. La distillazione avviene in alambicchi di rame, con metodo discontinuo.

Valutazione visiva: brillante, chiara, trasparente.

Valutazione olfattiva: intensa, complessa, fragrante, con sentori di viola e frutti di bosco.

Valutazione gustativa: amabile, calda, elegante e armonica.

Valutazione retro-olfattiva: fine e persistente.

Temperatura di servizio: 10°/13°C, a fine pasto, a piccoli sorsi, in bicchiere a tulipano di media dimensione.

Grape marc from specially selected fresh and distilled, to preserve the fragrance of the Sangiovese varietal. It is distilled in copper stills, with the discontinuous method.

Visual evaluation: bright, clear, transparent.

Olfactory rating: intense, complex, fragrant with hints of violets and berries.

Taste rating: sweet, warm, elegant and harmonious.

Retro-olfactory evaluation: fine and persistent.

Serving temperature: 10°/13° C, at the end of the meal, in small sips, in a tulip glass of medium size.

