

UNA

Grappa di monovitigno BÛRSON
BÛRSON monovitigno grappa



Le nostre vinacce, accuratamente selezionate, sono consegnate quanto prima alla Distilleria F.lli Brunello, che ne ricava le relative grappe, distillandole in alambicchi di rame, con impianto discontinuo a vapore diretto a caldaie, tra i pochi ancora rimasti in funzione.

Valutazione visiva: brillante, chiara, trasparente.

Valutazione olfattiva: presenta leggeri sentori fruttati, molto persistenti.

Valutazione gustativa: calda al gusto, armonica e franca, classica grappa di vinacce rosse.

Valutazione retro-olfattiva: retrogusto molto persistente.

Temperatura di servizio: 10°/12°C, in calici da degustazione ANAG, per apprezzarne a pieno le sue caratteristiche organolettiche.

Our carefully selected marc are delivered to Distilleria F.lli Brunello, which produces their grappa, distilling them in copper stills, with a continuous steam boiler plant, among the few still in operation.

Visual evaluation: bright, clear, transparent.

Olfactory rating: It has light fruity, very persistent notes.

Taste rating: warm to taste, harmonious and exquisite, classic red grappa.

Retro-olfactory evaluation: very persistent aftertaste.

Serving temperature: 10°/12°C, in tasting glasses ANAG, to fully appreciate its organoleptic characteristics.

