

# UNA

Grappa di monovitigno FAMOSO  
FAMOUS 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:** giovane, presenta intense note floreali, tipiche del vitigno di origine.

**Valutazione gustativa:** l'armonia e la delicatezza rispecchiano i 40° alcolici.

**Valutazione retro-olfattiva:** se ne apprezzano la pulizia e l'intensità retro-olfattiva.

**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:** young, has intense floral notes, typical of the vine of origin.

**Taste rating:** harmony and delicacy reflect the 40th alcohol.

**Retro-olfactory evaluation:** you appreciate the cleansing and the back-olfactory intensity.

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