



UNA

Grappa di monovitigno CENTESIMINO
CENTESIMINO 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 profumi intensi e persistenti; leggera nota erbacea, con sentori di mandorla.

Valutazione gustativa: grappa di vinacce rosse, calda al gusto, con nota fruttata molto persistente.

Valutazione retro-olfattiva: armonica e franca.

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 intense and persistent scents; light herbaceous note, with hints of almond.

Taste rating: red grape brandy, warm to taste, with very persistent fruity notes.

Retro-olfactory evaluation: harmonic and free.

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

