

# Grappa di Brunello Montalcino

MATERIA PRIMA	Vinacce prodotte nella tenuta di Campogiovanni (Montalcino - Siena)
METODO DI DISTILLAZIONE	Dopo la tradizionale disalcolazione in corrente di vapore, le flemme alcoliche estratte dalla vinaccia vengono rettificate in un particolare alambicco discontinuo di rame del tipo Charantais adatto alla distillazione della grappa
MATURAZIONE	In piccole botti di rovere ed in contenitori di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
ASPETTO	Cristallino in trasparenza e tonalità di colore
GRADO ALCOLICO	42° Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9-11° C

