

Bartali
Casa fondata nel 1927



Grappa di Brunello

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Grappa di Brunello di Montalcino.
- VITIGNI: Vinacce di Sangiovese 100% .
- TECNICHE PRODUTTIVE: Distillazione delle vinacce da uve atte a produrre Brunello di Montalcino in corrente di vapore con alambicco in rame.
- COLORE: Limpido e cristallino in trasparenza.
- PROFUMO: Fresco e delicato.
- GUSTO: Decisamente armonico, morbido, caldo e persistente ma senza aggressione alcolica.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 42% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Degustata da sola a fine pasto o abbinata a dessert di frutta, semifreddi o dolci locali come il panforte, interessante con il cioccolato fondente.
- SERVIZIO: Va servito a temperatura ambiente.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.