



# GRAPPA DI SAGRANTINO

## MONOVITIGNO. ANNATA & RISERVA.



Grappe monovitigno ottenute dalla distillazione di vinacce di uva Sagrantino provenienti dai nostri vigneti.

### DISTILLATORE

Distilleria artigianale Gioacchino Nannoni - Paganico (GR).

### APPARECCHIO DISTILLATORIO

Alambicco di rame a bagnomaria; ciclo discontinuo. Con il sistema di riscaldamento a "bagnomaria" la caldaia è immersa nell'acqua calda o nel vapore. Così facendo, il riscaldamento della vinaccia avviene in modo graduale ed uniforme, assicurando un prodotto di qualità superiore.

### LA RISERVA

E' affinata in carati di rovere.

### COLORE

**Annata:** limpida e brillante.

**Riserva:** giallo oro carico di riflessi ambrati.

### OLFATTO

**Annata:** di forte intensità, conserva gli aromi fruttati del vitigno.

**Riserva:** si avvertono i composti odorosi estratti dal legno che conferiscono grande complessità.

### GUSTO

**Annata:** secca morbida e delicata.

**Riserva:** complessa, corposa e persistente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

**Annata:** 9-13°C

**Riserva:** 17°C

### DISPONIBILE NEI FORMATI

0,5 litri.