

Donatella Cinelli Colombini

Grappa di Brunello di Montalcino

La grappa di Brunello di Donatella Cinelli Colombini è distillata negli alambicchi della Distilleria Santa Teresa dei Fratelli Marolo Srl. La distillazione avviene attraverso alambicchi discontinui a bagnomaria: piccole quantità e tempi lunghissimi, che rispettano la materia prima e le conferiscono una nobile personalità.

Per la distillazione vengono usati alambicchi discontinui per produrre un distillato capace di raccontare le caratteristiche uniche del Sangiovese, di esaltare gli aromi tipici di questo vitigno, di esprimersi con carattere unico e personale, sempre riconducibile a Montalcino.

GRAPPA DI BRUNELLO

Maestro Distillatore : Distilleria Santa Teresa dei Fratelli Marolo Srl

Materia prima: vinacce fermentate di Brunello di Montalcino

Metodo di distillazione: alambicco discontinuo a bagnomaria vapore

Invecchiamento: sei mesi in fusti di rovere.

Quantità prodotta: 2.000 bottiglie da 700 L

Analisi organolettica. Colore: dorato **Profumo:** fine, intenso, franco, con chiaro riferimento alle uve. **Gusto:** armonico, persistente, complesso nelle sensazioni retro olfattive. La morbidezza in bocca deriva dall'affinamento .

Analisi: alcool 42% Vol

Confezione: bottiglia da 0,500 L