

GRAPPA DA VINACCE DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



La vinaccia di sangiovese, ancora fresca, è l'unico ingrediente che sapientemente distillato con tecniche di avanguardia ed esperienza generazionale, viene utilizzato per la produzione della nostra grappa. Questa grappa è espressione diretta dei profumi della vendemmia di Montepulciano. Ottenuta da vinacce selezionate, al naso esprime aromi intensi e raffinati di ciliegia, prugna, violetta e cera d'api. Al palato è intensa, di piacevole morbidezza, equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e nocciola.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000

FORMATO

0,500 Lt

GRADAZIONE ALCOLICA

42%



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com