

GRAPPA DI BRUNELLO

FICHA TÉCNICA

País	Italia
DO/Región	Toscana
Bodega	Argiano
Variedad(es)	Sangiovese Grosso

Elaboración Resultado de la destilación de Sangiovese Grosso, diariamente se envía a la destilaría el orujo. Reposa 4 meses en acero inoxidable antes de ser embotellado y posteriormente, 4 o 5 meses más para impartir suavidad y un sabor más redondo.

Grado Alc.	42 abv
Servicio	18 - 20 °C
Presentación	500 ml



NOTA DE CATA

Vista Presenta un color transparente, brillante y sin sedimento

Nariz Notas de uva, flores secas y hierbas finas

Boca Complejo, de buen cuerpo y balance con un carácter frutal, refrescante. El alcohol se muestra completamente integrado

Maridaje Frutas frescas como fresas o duraznos, postres, helados, chocolate amargo o café.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE