Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Produzione

Questa grappa è il risultato del procedimento di distillazione in corrente di vapore, con il tradizionale sistema discontinuo, delle vinacce di uve Sangiovese grosso conosciuto come Brunello di Montalcino. Le uve sono state raccolte nella parte con un'esposizione migliore della tenuta Pian delle Vigne situata a Montalcino. In seguito sono state sottoposte ad una lunga macerazione e trasferite in distilleria immediatamente dopo la pressatura. La rapidità di questa operazione permette di preservare integro il potenziale aromatico della vinaccia, esaltando i caratteri specifici della zona di produzione e la tipologia del vitigno. Si ottiene così una grappa ricca di personalità e dotata di notevole struttura organolettica. Successivamente l'affinamento è avvenuto in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. La grappa ottiene così un bellissimo colore giallo dorato, sensazioni olfattive e retrolfattive ricche ed eleganti, con una calda e vigorosa sensazione gustativa dove domina l'equilibrio e non l'aggressione alcolica. Da degustare ad una temperatura di 17-19 °C. Alcool 42% Vol.

Grappa Riserva di Brunello di Montalcino

La Grappa Pian delle Vigne Riserva è ottenuta grazie ad un tradizionale processo di distillazione delle vinacce di uve Sangiovese Grosso, conosciuto come Brunello di Montal- cino, provenienti dalla Tenuta Pian delle Vigne. Ricca di personalità e dotata di notevole struttura organolettica, questa Grappa ha un colore giallo dorato ed offre percezioni olfattive intense ed eleganti; al gusto dona una forte ed avvolgente sensazione dove domina l'equilibrio e non l'aggressione alcolica. L'affinamento avviene in botti di rovere di slavonia per 18 mesi.