

MASTROJANNI

Grappa di Brunello di Montalcino Mastrojanni



Scheda Organolettica

La Grappa di Brunello di Montalcino nasce dalle nostre pregiate vinacce di Brunello di Montalcino. Nel bicchiere si presenta di un giallo dorato brillante, arricchito da riflessi ambrati che ne sottolineano il percorso evolutivo in legno. Al naso è intensa e raffinata, con un bouquet articolato che fonde armoniosamente la caratteristica varietale delle vinacce di Sangiovese con gli aromi derivati dall'affinamento. Si avvertono sentori di frutti rossi maturi, vaniglia e spezie dolci, con sfumature di tabacco e cuoio. Sorprende per la morbidezza e l'equilibrio, con richiami di legno e miele e un finale lungo.

Vinaccia

La vinaccia fresca viene consegnata subito dopo la svinatura.

Distillazione

Distillazione in selezione delle nostre vinacce, con impianto artigianale discontinuo in rame, taglio di testa e coda eseguito manualmente

Affinamento

12 mesi in barrique presso il deposito fiscale Nannoni Grappe Srl.

Formato

0,500 lt.

Denominazione

Grappa IG

Vitigno

Sangiovese

Terreno

Di origine lacustre, argille, arenarie sabbie e conglomerati

Ettari

14,40

Altitudine

180 - 420 mt s.l.m

Esposizione

Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

