

LINEA CUORE


NANNONI
GRAPPE

Grappa di Brunello

Bottiglia 0,500 Lt con cilindro in cartoncino

Categoria: grappa giovane

Gradazione: 42% Alc. Vol.

Distillazione: artigianale, metodo discontinuo con caldaie a vapore e colonna discontinua a basso grado; taglio di testa e coda eseguito manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore.

Materia Prima: vinaccia fresca sofficemente pressata di Sangiovese Grosso, Brunello di Montalcino, distillata entro 48 ore dalla svinatura.

Esame visivo: trasparente, limpida, cristallina.

Esame olfattivo: ricca ed elegante, al naso esprime gli aromi intensi della vendemmia, uniti a gradevoli e raffinate note di amarene, prato fiorito, fragoline di bosco, lillà.

Esame gustativo: in bocca è intensa, con eccellente corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi fieno falciato, liquirizia, vinaccia fresca.



Questa grappa è espressione diretta dei profumi della vendemmia di Montalcino.

La fresca ed avvolgente fragranza della vendemmia, l'armonia di melodie romantiche ed antiche che risuonano in quelle dolci colline che al Poeta "pace dicono al cuor", creano emozioni che invitano a far proprie le sensazioni di rasserenanti, pittoreschi paesaggi che da Montalcino vanno verso il mare.

Profumi, armonie ed emozioni che si ritrovano integri e potenziati in questa acquavite, pulita, morbida, di grande spessore, la cui unicità è esaltata dalla accuratezza di una distillazione immediata, rispettosa, meditata. Attenta e riuscita sintesi di quel sapere virtuoso e qualificato dove all'arte profusa in vigna, in cantina ed in distilleria, si unisce l'amore di tutti coloro che hanno creato questa eccellenza. Ed in questo caso è gratificante non essere esperti per godere la tanta armonia che riesce ad offrire questa grappa di Brunello di Montalcino, equilibrata e facilmente comprensibile ed apprezzabile nella sua splendida complessità.



Spiriti eccelsi per eccelsi spiriti



LINEA CUORE

2012 Medaglia Oro Concorso Anag

2013 Medaglia Doppio Oro Concours Mondial de Bruxelles


NANNONI
GRAPPE

Grappa di Brunello



100% distillazione propria.
Invecchiamenti certificati.
Distillazione Artigianale.
Materie prime fresche.

Nannoni Grappe Srl

Loc. Aratrice, 135
58045 Civitella Paganico (GR) Italy
Tel. +39 0564 905204
Fax +39 0564905580

nannonigrappe@gmail.com - www.nannonigrappe.it