

LINEA CUORE


NANNONI
GRAPPE

Grappa di Traminer Riserva

Bottiglia 0,500 Lt con cilindro in cartoncino

Categoria: grappa riserva o stravecchia aromatica.

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.

Invecchiamento: Certificato. In barrique da 225 litri, all'interno dei nostri magazzini di invecchiamento sigillati dalla Agenzia delle Dogane.

Durata dell'invecchiamento: 18 mesi certificati.

Materia prima: vinaccia fresca sofficemente pressata di Moscato, fermentata in distilleria con lieviti selezionati e controllo accurato delle temperature e distillata a poche ore dal termine della fermentazione.

Esame visivo: dorato intenso.

Esame olfattivo: Il perfetto connubio fra le note di vaniglia e mandorla del rovere ed i freschi, floreali sentori di rosa tipici del Traminer suscita emozioni antiche.

Esame gustativo: Raffinata ed elegante solletica il palato con sensazioni intense di rosa e mandorla e miele. Nel retrofatto sorprende con la sua gentile persistenza.



Il caldo sole della Maremma ha arricchito di una nota "dorata" gli aromi di questa meravigliosa uva, conferendole caratteristiche più solari e gioiose. Data la bassa produzione di questa tipologia di uva, la produzione è limitata alle migliori annate.

Spiriti eccelsi per eccelsi spiriti



LINEA CUORE


NANNONI
GRAPPE

2016 Medaglia Oro China Wine Spirits Award
2016 Cinque grappoli Bibenda alla distilleria
2017 Medaglia Oro World Grappa Award UK
2017 Medaglia Oro World Spirits Award

Grappa di Traminer Riserva



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