

LINEA CUORE


NANNONI
GRAPPE

Grappa di Vinsanto Riserva

Bottiglia 0,500 Lt con cilindro in cartoncino

Categoria: grappa riserva o stravecchia

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 da uve appassite nelle vinsantaie per la produzione di vinsanto, in uvaggio, fermentata in distilleria con lieviti selezionati e controllo accurato delle temperature.

Esame visivo: dorato intenso.

Esame olfattivo: acquavite dal bouquet estremamente complesso, presenta delicate note di vaniglia, mandorla e spezie ed ancora di uva sultanina, fico e dattero.

Esame gustativo: In questa grappa si ritrovano insieme la dolcezza delle grappe di passito, la vivacità delle grappe aromatiche e la morbidezza delle grappe invecchiate. Al palato complessa ed armoniosa, di grande persistenza.



Complessa e di grande fascino, porta in sé i profumi e la dolcezza delle nostre uve stese ad appassire sui graticci delle vinsantaie toscane. L'esigua quantità di materia prima disponibile e la bassa resa in alcol ne fanno un distillato estremamente prezioso e raro. In questa grappa si ritrovano insieme la dolcezza delle grappe di passito, la vivacità delle grappe aromatiche e la morbidezza delle grappe invecchiate.



Spiriti eccelsi per eccelsi spiriti



LINEA CUORE


NANNONI
GRAPPE

2013 Medaglia Doppio Oro China Wine Spirits Award
2017 Medaglia Oro Konradin Selection
2018 Medaglia Doppio Oro e "Spirito dell'anno"
World Spirits Award
2018 Medaglia Oro World Grappa Award UK
2018 Medaglia Oro Concours Mondial de Bruxelles
2018 Medaglia Oro Iscro Zagabria
2019 Medaglia Oro Frankfurt International

Grappa di Vinsanto 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