

Grappa di Morellino di Scansano "Tore del Moro"

Dalla distillazione delle migliori vinacce fresche di Morellino di Scansano, effettuata a poche ore dalla svinatura con metodo discontinuo artigianale.

Distilleria Nannoni Grappe srl · Paganico · Toscana · Italia

Metodo di distillazione

Artigianale, a vapore, colonna discontinua a basso grado in rame.

Il taglio della testa, del cuore e della coda è effettuato manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore Priscilla Occhipinti.

Gradazione alcolica 42% vol.

Nessun aroma aggiunto

Categoria: grappa giovane.

Aspetto visivo trasparente brillante

Sensazioni olfattive

Vivace ed al contempo elegante, con i suoi profumi intensi ricorda netto il profumo della vendemmia e del mosto con note fruttate ed un gradevole sfondo di macchia mediterranea, rosmarino e miele.

Sensazioni gustative dal gusto deciso ed intenso che riportano all'autenticità delle grappe bianche classiche.

Sensazioni retro olfattive di grande persistenza, conferma al palato le sensazioni olfattive, distillato giovane di rara complessità.

temperatura di degustazione 18° C (distillato ricco di profumi, peccato penalizzare la nostra capacità di percezione con temperature troppo basse).

