

Grappa di Morellino di Scansano Riserva

Dalla distillazione delle migliori vinacce fresche di Morellino di Scansano, effettuata a poche ore dalla svinatura con metodo discontinuo artigianale. Invecchiamento di oltre 18 mesi in barriques di rovere da 225 Lt, all'interno del magazzino sigillato dalla Agenzia delle Dogane.

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 riserva.

Aspetto visivo dal bel color dorato

Sensazioni olfattive

Raffinata ed elegante, unione dei profumi del Morellino con la nocciola, la mandorla e il miele derivanti dal lungo invecchiamento..

Sensazioni gustative rotonda e calda, lascia in bocca una sensazione di piacevole dolcezza e pulizia.

Sensazioni retrolfattive di grande persistenza, netta la liquirizia ed il tabacco. Grande persistenza.

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

