

Grappa di Vermentino selezione "Brigante"

Dalla distillazione delle sole nostre vinacce fresche in selezione del Brigante, effettuata 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

Con i suoi profumi intensi di pesca, pera Williams, ananas, invita a godere di questo distillato vivace e fresco come una brezza marina fra le dune della costa maremmana.

Sensazioni gustative morbida e carezzevole.

Sensazioni retrolfattive distillato giovane di rara complessità, offre un lungo ricordo di sè.

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

