



TENUTA di SESTA

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO



Dalle vinacce di Brunello (Sangiovese grosso) viene prodotta grappa di alto pregio, mediante il sistema discontinuo di caldaiette in rame e il taglio della testa e della coda dal mastro distillatore. Di colore bianco brillante, ha un profumo intenso di resina, un grande equilibrio di corpo e persistenza senza aggressione alcolica. Ne vengono prodotte circa 1200 bottiglie all'anno.



TENUTA di SESTA

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO



Grado alcolico	42% Vol.
Colore	Colore bianco brillante
Profumo	Intenso di resina, un grande equilibrio di corpo e persistenza senza aggressione alcolica
Sapore	Fruttato, persistente, deciso, armonico
Sistema di distillazione	discontinuo a caldaiette in rame e taglio della testa e della coda dal mastro distillatore
Produzione	vengono prodotte circa 1600 bottiglie all'anno
Come servirla	Ad una temperatura di 9-12°C in bicchieri di cristallo a forma di tulipano.