

Grappa Riserva Greppone Mazzi

Questa grappa è fatta utilizzando vinacce selezionate utilizzate per il Brunello di Montalcino Greppone Mazzi. Ed è infatti grazie al Sangiovese Grosso da Montalcino che Grappa Riserva Greppone Mazzi possiede un aroma profondo ed elegante tipico del Brunello di Montalcino.



MATERIA PRIMA

Da vinacce provenienti dalla tenuta Greppone Mazzi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: ambrato.

Aroma: note di agrumi, frutta candita e spezie.

Degustazione: morbida e delicata al palato. Elegante e persistente.

METODO DI PRODUZIONE

Distillazione in caldaiette di rame con metodo discontinuo. Affinato in caratelli per 12 mesi.

Gradazione alcolica: 43%

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Perfetta a fine pasto. Da abbinare a pasticceria da forno, creme, ma anche con formaggi a stagionatura spinta.

PUNTI CHIAVE

- Grappa Riserva Greppone Mazzi è prodotto da vinacce utilizzate per produrre il Brunello di Montalcino.
- L'utilizzo dei caratelli utilizzati per il Vin Santo conferisce alla Grappa Riserva Greppone Mazzi rotondità e un bouquet ampio ed elegante.
- Un grande e tradizionale distillato toscano con una bottiglia unica e di stile.