



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

# GRAPPA DI BRUNELLO

## Vellutata e persistente

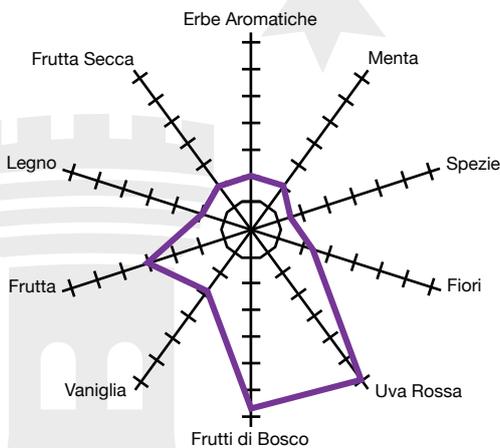
### Materia Prima

Una grappa preziosa ottenuta da vinacce fresche di uva a bacca rossa di Sangiovese. Caratterizzata dal tipico frutto piccolo, quest'uva è la stessa utilizzata per un vino di alto pregio come il Brunello di Montalcino. Il metodo di distillazione a bagnomaria mantiene intatti i ricchi profumi di una grappa indimenticabile.

### Caratteristiche Organolettiche

Limpida e brillante alla vista, è estremamente armoniosa all'olfatto. Il suo profumo sprigiona le note dense, avvolgenti e intense dell'uva a bacca rossa. Svela al palato un gusto morbido e suadente. Notevole la sua persistenza. La bocca resta dolce e vellutata, con una piacevole nota finale di delicati e freschi frutti di bosco.

### Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: GRAPPA GIOVANE DISTILLATA A BAGNOMARIA  
DISCONTINUO A VAPORE

Temperatura di Servizio: 12/14°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: NO

