



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

# GRAPPA DI SANGIOVESE

## Rotonda e delicata

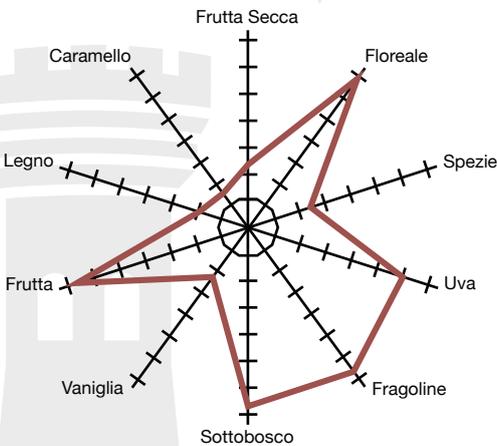
### Materia Prima

Il Sangiovese è uno dei vitigni a bacca rossa più diffusi e importanti del territorio italiano. Di origini antichissime e molto eclettico, esprime le sue qualità organolettiche in un'ampia varietà di ottimi vini. Il processo di distillazione a bagnomaria con metodo discontinuo ne valorizza le sfumature di gusto e profumo in questa grappa giovane e ricca di delicate emozioni.

### Caratteristiche Organolettiche

Perfettamente limpida e incolore, una grappa che svela poco a poco la complessità aromatica del Sangiovese. Profumata di sottobosco, regala all'olfatto un fragrante bouquet floreale, insieme al ricordo di fragoline fresche, di uva e di frutteti nella stagione della raccolta. Fine e rotonda al gusto, s'impresiosisce di delicati sentori d'aromi. Di notevole lunghezza la persistenza delle note profumate di frutta.

### 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

