



TALENTI

MONTALCINO

GRAPPA INVECCHIATA

Grappa invecchiata, di colore giallo oro trasparente, dal gusto elegante e intenso, lasciata invecchiare in botti di quercia Limousin ed ex-Sherry per circa 18 mesi.



UVE IMPIEGATE Le vinacce ottenute dalla fermentazione del nostro vigneto più vecchio di circa 40 anni a Brunello di Montalcino, subito dopo la "svinatura" sono trasferite in distilleria in modo da preservare tutte le caratteristiche aromatiche del vitigno.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve del più vecchio vigneto a Brunello di proprietà Talenti (400 m.s.l.m.).

TIPOLOGIA DEL TERRENO Esposizione sud-est con tessitura franco-sabbiosa con abbondante scheletro.

TECNICA DI PRODUZIONE È ottenuta con il sistema classico dell'alambicco discontinuo a vapore tradizionalmente costruito in rame, per mantenere tutte le caratteristiche del vino da cui provengono. Successivamente la grappa ottenuta viene lasciata invecchiare in botti di quercia Limousin ed ex-Sherry per circa 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Grappa invecchiata, di colore ambrato con riflessi dorati, elegante e persistente, con sentori di vaniglia, di pasticceria e cioccolato.

GRADAZIONE ALCOLICA da 40% vol.