



# GRAPPA DI BRUNELLO BANFI

**PROVENIENZA:** TOSCANA - MONTALCINO

**COLORE:** Limpido e trasparente

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 45 %

**VITIGNI PRINCIPALI:** VINACCE DI BRUNELLO DI  
MONTALCINO

**VINIFICAZIONE:** distillazione in corrente di vapore, con  
il sistema classico della doppia distillazione delle  
fragranti vinacce del Brunello di Montalcino.

**PROFUMO:** RICCHE DI ALCOL E DI PROFUMI

**SAPORE:** Caratteristica, morbida

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Degustata da sola a fine  
pasto o abbinata a dessert di frutta, semifreddi o dolci  
locali come panforte o pan pepato. Interessante l'unione  
con cioccolato fondente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°