



GRAPPA DI SAGRANTINO RISERVA ANTONELLI

PROVENIENZA:

Montefalco

COLORE:

giallo oro carico di riflessi ambrati

GRADAZIONE ALCOLICA:

42%

VITIGNI PRINCIPALI:

monovitigno sagrantino

VINIFICAZIONE:

Alambicco di rame a bagnomaria; ciclo discontinuo. Con il sistema di riscaldamento a "bagnomaria" la caldaia è immersa nell'acqua calda o nel vapore. Così facendo, il riscaldamento della vinaccia avviene in modo graduale ed uniforme, assicurando un prodotto di qualità superiore.

PROFUMO:

si avvertono i composti odorosi estratti dal legno che conferiscono grande complessità

SAPORE: complessa, corposa e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C