

GRAPPA



TENUTA CROCEDIMEZZO

di Nannetti Roberto e Barbara

Loc. La Croce, 15 - 53024 MONTALCINO (SI)

Tel. (+39) 0577 847133

Fax (+39) 0577 846994

E-mail: crocedimezzo@crocedimezzo.com

www.crocedimezzo.wine

SCHEDA TECNICA

La vinaccia profumata e umida, grazie alla pressatura soffice al termine della fermentazione del mosto, trasmette alla nostra grappa tutta l'armonia caratterizzante il Brunello rendendola unica ed inconfondibile. Il leggero affinamento in piccole botti di ciliegio, unitamente al non eccessivo grado alcolico ed alla perfetta trasparenza conferiscono profumi così intensi al primo approccio ed una morbidezza e completezza di gusto all'assaggio, tali da soddisfare i palati più raffinati.

TECHNICAL SHEET

The grappa is made from the fragranced and moist pomace obtained through the soft pressing at the end of the must fermentation period. This pomace transmits the same harmony characterising Brunello to our grappa, making it unique and unmistakable. The light refinement in small cherry wood barrels, together with the not excessive alcohol content and perfect transparency produces such intense fragrances upon the first impact and such a soft and complete taste that this grappa satisfies even the most refined of palates.

BESCHREIBUNG

Der duftende und feuchte Trester wird am Ende der Mostgärung sanft ausgepresst und gibt die für den Brunello typische Ausgewogenheit an den Grappa weiter. So wird er zu einem einzigartigen und unverwechselbaren Produkt. Die leichte Verfeinerung in kleinen Fässern aus Kirschholz in Verbindung mit dem nicht zu starken Alkoholgehalt und der perfekt durchsichtigen Farbe verleihen ihm gleich beim ersten Kosten ein intensives Bouquet und einen weichen und kompletten Geschmack, der auch die anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellt.