

GRAPPA TORE DEL MORO

GRAPPA DI MORELLINO DI SCANSANO

Prodotta da vinacce fresche di uve Morellino di Scansano, distillate a vapore con impianto discontinuo.

Distilleria: Nannoni Grappe srl · Paganico · Toscana · Italia

Metodo di distillazione: Artigianale, a vapore, colonna discontinua a basso grado in rame.

Il taglio della testa, del cuore e della coda è effettuato manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore Priscilla Occhipinti.

Gradazione alcolica: 42% vol.

Nessun aroma aggiunto

Categoria: grappa giovane.

Aspetto visivo: trasparente brillante

Sensazioni olfattive: Vivace ed al contempo elegante, con i suoi profumi intensi ricorda netto il profumo della vendemmia e del mosto con note fruttate ed un gradevole sfondo di macchia mediterranea, rosmarino e miele.

Sensazioni gustative: dal gusto deciso ed intenso che riportano all'autenticità delle grappe bianche classiche.

Sensazioni retro olfattive: di grande persistenza, conferma al palato le sensazioni olfattive, distillato giovane di rara complessità.

Temperatura di degustazione: 18°C
(distillato ricco di profumi, peccato penalizzare la nostra capacità di percezione con temperature troppo basse).

