



PIERINI & BRUGI

Grappa Riserva

Questa grappa è ottenuta con vinacce di uva sangiovese fresche dell'azienda, trasformata dalla distilleria Nannoni Grappe, essa viene lavorata con metodo artigianale con taglio di testa e coda eseguito manualmente dal Maestro Distillatore.

Il sistema di distillazione discontinuo con impianto a vapore e colonne a basso grado permettono di ottenere un prodotto eccellente, rispettando i caratteristici profumi della vinaccia.

Dal colore oro con riflessi ambrati, è una grappa che effettua un'invecchiata per circa 1 anno in botti di legno, il quale la rende morbida ed estremamente complessa nei suoi intensi profumi.

Gradazione alcolica: 42% Alc. Vol

Capacità bottiglia: 500 ml

