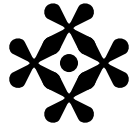


Grappa monovitigno distillata in selezione dalle sole nostre vinacce freschissime di uve Ciliegiolo. L'accurata distillazione artigianale, con il classico metodo discontinuo con alambicco in rame a vapore, viene effettuata a poche ore dalla svinatura consentendo di mantenere il più inalterato possibile il ricco patrimonio olfattivo che caratterizza le vinacce di Ciliegiolo.



GRAPPA DI CILIEGIOLO

Monovarietal grappa distilled from a selection of our ultra-fresh Ciliegiolo grape marc. The careful artisanal distillation, made with the traditional steam process with small boilers and low degree discontinuous system, is performed within few hours after the wine is drawn off to preserve the rich bouquet of Ciliegiolo grapes.

DISTILLERIA

Nannoni Grappe, Toscana, Italia

METODO DI DISTILLAZIONE

discontinuo artigianale, con caldaiette di rame a vapore e colonna discontinua a basso grado; il taglio della testa e della coda è effettuato manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore Priscilla Occhipinti

GRADAZIONE ALCOLICA

42% vol

ASPETTO VISIVO

trasparente, limpida e brillante

SENSAZIONI OLFATTIVE

equilibrata, si offre alla degustazione in maniera garbata, elegante, con profumi fruttati di sottobosco, gelso e biancospino; un profumo quasi antico

SENSAZIONI GUSTATIVE

al palato vivace, complessa, coinvolgente, dalla personalità prorompente; lascia la bocca fresca, pulita, con grande persistenza e nel retro-olfatto un gradevole, floreale ricordo di sé

SENSAZIONI RETROLFATTIVE

ampia e persistente

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18° C

DISTILLERY

Nannoni Grappe srl Paganico, Toscana, Italia

DISTILLATION METHOD

steam process using small boilers and low degree discontinuous system; artisanal method with manual separation, performed by Master Distiller Priscilla Occhipinti, of heads and tails (beginning and end products of distillation) at each run

ALCOHOL

42% vol

APPEARANCE

crystal clear

NOSE

balanced, graceful and elegant with fruity aromas of undergrowth and hints of mulberry and hawthorn; a bouquet almost of yesteryear

PALATE

lively, complex and engaging with irrepressible personality; leaves the mouth fresh and clean, with great persistence and a pleasant, floral self-remembering retro-olfaction

FINISH

full and long-lingering

SERVING TEMPERATURE

18° C



ZANCHI
VITICULTORE IN AMELIA



WWW.CANTINEZANCHI.IT