



BORGO ANTICO SAN VITALE

Distilleria in Franciacorta

Grappa Brunello di Montalcino Invecchiata

Formati	700 ml
Gradazione	40% vol
Uve	Sangiovese (denominate nella zona di produzione uve Brunello di Montalcino)
Colore	Ambrato

Una grappa prestigiosa, prodotta in quantità limitata e sapientemente maturata per lungo tempo in barriques di rovere. Le vinacce di origine sono ottenute dalle migliori uve Sangiovese (denominate nella zona di produzione uve Brunello di Montalcino).

Caratteristiche sensoriali: profumo ampio ed avvolgente, con grande personalità, questa grappa è caratterizzata da gradevoli note fruttate, un leggero sentore di vaniglia accompagnato da un piacevole finale di uva passita. Al palato si presenta morbida, calda ed equilibrata, liberando un piacevole sentore di calore. Le sensazioni retrofattive, persistenti, rivelano un grande equilibrio di note floreali.

