CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Grappa di Brunello

Riserva Pianrosso

Questa Grappa Riserva nasce dal desiderio di rendere omaggio alla Vigna di Pianrosso, dalla quale produciamo da sempre il nostro Brunello di Montalcino più prestigioso.

Vitigno: Le vinacce, ricavate da una delicata torchiatura delle uve destinate a produrre Brunello di Montalcino DOCG Vigna di Pianrosso, vengono consegnate ancora umide e profumate alla distilleria per la lavorazione.

Vinificazione, fermentazione ed affinamento: La distillazione con impianto discontinuo a bagno-maria a vinacce sommerse e l'invecchiamento in rovere conferiscono a questa Grappa il carattere e l'aroma inconfondibili delle uve di provenienza.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore ambrato, perfettamente limpida, con un profilo aromatico straordinariamente ampio e una suadente morbidezza. Chiari, fin dal primo assaggio, sentori floreali, di miele e di frutta fresca, cotta e sciroppata che rimandano alla prugna secca. Queste prime sensazioni sono poi piacevolmente accompagnate da spiccate note agrumate e speziate che ricordano la vaniglia, il cioccolato e il tabacco biondo.

Servizio: Consigliamo di servire ad una temperatura tra 17 e 20°C in bicchieri a tulipano di media ampiezza.