



GRAPPA DI MADRECHIESA

GRAPPA DI MORELLINO RISERVA
INVECCHIATA 18 MESI IN BARRIQUES

Vitigno:	Sangiovese
Provenienza della vinaccia:	Dalle sole nostre vinacce fresche distillate in selezione con metodo artigianale.
Caratteristiche:	Grappa invecchiata distillata in selezione dalle sole nostre vinacce immediatamente dopo la svinatura. Dalla attenta distillazione con metodo discontinuo e taglio manuale di testa, cuore e coda eseguito personalmente ad ogni cotta dal Maestro distillatore. Invecchiamento certificato in barrique da 225 litri in rovere francese di media tostatura all'interno del deposito fiscale sigillato.
Bottiglie confezionate:	Circa 800 annue per ciascun lotto di produzione.
Tenore alcolico:	42% vol.
Colore:	Ambrato
Profumo:	Ampio, avvolgente e delicato, con grande personalità. Fra le numerose sensazioni spiccano i piccoli frutti di bosco e la frutta matura, il cacao e la vaniglia.
Sapore:	Ricco ed avvolgente, si confermano al palato le suadenti sensazioni olfattive.

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

