



TENUTA
FRIGGIALI

GRAPPA DI BRUNELLO

E' il prodotto ottenuto dalla distillazione diretta delle vinacce. Il distillato "grappa" si ottiene immettendo nel distillatore una quantità di vinaccia che, riscaldata a temperature crescenti, libera tutti i componenti volatili successivamente condensati. All'inizio passano i componenti più volatili ("teste") che vengono scartati, poi i medi ("cuore" e "buongusto", la parte buona del distillato) ed alla fine i prodotti che escono a temperature più alte ("code"), scartati anch'essi.

La Grappa viene poi raffreddata a 10-20 °C. sotto zero e sccessivamente filtrata.

La Grappa di Brunello della Tenuta Friggiali è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Sangiovese (Brunello) che vengono inviate giornalmente alla Distilleria, perchè la vinaccia fresca mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del vino da cui proviene, ed è molto ricca di alcool e di profumi.

La Grappa di Brunello della Tenuta Friggiali è giovane, di colore bianco trasparente, armonica, di sapore intenso e fine, dove i sentori di uva e frutta si evidenziano in una nitida nota alcolica.



Metodo di distillazione	distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima disalcolazione ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta
Gradazione Alcolica	42% vol.
Colore	Cristallina in trasparenza e tonalità di colore
Olfatto	Di uva e frutta sostenuti dall'alcool
Gusto	Franca, di grande armonia, e di sapore intenso e fine
Temperatura di servizio	9°-11° C
Bicchieri consigliati	tulipano piccolo di cristallo

Agricola Centolani s.r.l.

Strada Maremmana, Loc.Friggiali - 53024 MONTALCINO (SI)
Tel +39 0577 849454 - +39 0577 849314 - Fax +39 0577 849314
www.tenutafriggialiepietranera.it - e-mail: info@tenutafriggialiepietranera.it