

CAPARZO

GRAPPA RISERVA

VINACCE: distillato di diverse vinacce fermentate, sia a bacca bianca che a bacca rossa.

PERIODO DI DISTILLAZIONE: Nei primi giorni successivi alla svinatura.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Discontinuo a flusso di vapore.

MATURAZIONE: 2 anni in piccole botti di rovere.

ALCOOL IN VOLUME: 43%

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1995

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ambrato, con sfumature giallo topazio.

PROFUMO: speziato e di frutta secca.

SAPORE: asciutto, caldo, rotondo, con lunga persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: temperatura ambiente.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700
Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377
info@caparzo.com - www.caparzo.com