
CELESTINO PECCI
GRAPPA DI
BRUNELLO DI MONTALCINO



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO



CELESTINO PECCI

GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO

Vinacce: Uve di Brunello (Sangiovese Grosso)

Metodo di distillazione: Distillazione continua a vapore diretto e ridistillazione delle flemme alcoliche con colonne sottovuoto.

Affinamento: 6/12 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 43% Vol

Note degustative: Profumo molto fine e persistente, delicatamente fruttato; il sapore è secco, intenso, persistente, tipico del Sangiovese.

Formati: Bottiglia da 500 ml.



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO