



Poggio alla Sala



GRAPPA NOBILE

Di Vinacce da Uve di Vino Nobile di Montepulciano

ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montepulciano - Località Argiano.

VINACCE:

100% da uve per la produzione di Vino Nobile di Montepulciano.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE:

Continuo a flusso di vapore.

MATURAZIONE: In acciaio.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 45°

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Incolore e cristallina, ha sentori tipici di vinacce pregiate.

La calda alcolicità accompagna piacevolmente sentori di spezie, tabacco e liquirizia.

Temperatura di servizio 14°-16°C.

PRODUCTION AREA:

Montepulciano – Argiano.

POMACE:

100% from grapes used to produce
Vino Nobile di Montepulciano.

DISTILLATION:

Continuous flow vapour.

MATURATION: In stainless steel.

REFINEMENT: In the bottle.

ALCOHOL CONTENT: 45%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colourless and crystalline, it has the characteristic scents of quality pomace. It is warm and spirituous with a pleasing blend of spice, tobacco and liquorice notes.

Serving Temperature: 14 – 16 C.