



ARGIANO

CANTINA DAL 1580

GRAPPA DI BRUNELLO

La Grappa di Brunello Argiano è il prodotto ottenuto dalla distillazione delle vinacce, (bucce e vinaccioli) di Sangiovese Grosso (**Brunello di Montalcino**), dopo aver completato la fermentazione alcolica.

Giornalmente vengono inviate alla distilleria perché la vinaccia fresca mantenga tutte le caratteristiche del vino da cui proviene.

La Grappa si ottiene immettendo nel distillatore Alambicco una quantità limitata di vinaccia che, riscaldata a flussi di vapore, libera i componenti volatili e successivamente condensati, da cui si ottiene il distillato.

All'inizio si ottengono i componenti più volatili, i così detti "Teste" che vengono scartati, dopo i medi cioè (**"Il cuore, la parte migliore del distillato"**) ed alla fine i prodotti che escono a temperature più alte, le "Code", che sono i prodotti di scarto.

La Grappa di Brunello della Tenuta di Argiano appena distillata segue un breve affinamento in acciaio per circa 4 mesi dopo di che viene imbottigliata in confezioni da 500 ml e lasciata in bottiglia per altri 4-5 mesi per affinarsi ed ammorbidirsi.

La GRAPPA di BRUNELLO ARGIANO, è giovane, di colore trasparente, limpida, il suo profumo fine ed intenso richiama i sentori di uva fresca dove si evidenziano le note alcoliche del distillato.

Il suo gusto è morbido, avvolgente, e richiama alle sensazioni gustative gli aromi avvertiti all'olfatto delle uve di provenienza.



Argiano S.r.l. Società Agricola

S. Angelo in Colle 53024 Montalcino (Siena)
argiano@argiano.net

Tel. +39 0577 844037 - Fax +39 0577 844210
www.argiano.net