



Borgo Scopeto

GRAPPA BORGIO SCOPETO

VINACCE: Distillato di vinacce fermentate, in prevalenza Sangiovese

PERIODO DI DISTILLAZIONE: Nei primi giorni successivi alla svinatura.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: tramite procedimento tradizionale, in calderini di rame a vapore.

ALCOOL IN VOLUME: 50%

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1998

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: limpido, trasparente, cristallino.

PROFUMO: netto, ricco, persistente, con note erbacee e di mandorla.

SAPORE: delicata sensazione tattile che si fonde con la corposità della grappa; sentore di liquirizia e nocciola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: a temperatura ambiente



BORGIO SCOPETO
53010 Vagliagli di Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577 322729 - Fax +39 0577 322564
info@borgioscopeto.com - www.borgioscopeto.com