



LUNGAROTTI
GRAPPA RISERVA
SAGRANTINO

Grappa invecchiata

SPECIALITA'

Tipologia: grappa invecchiata.

Uve: vinacce di uve Sagrantino raccolte in ottobre e diraspate prima della fermentazione; le vinacce restano in macerazione per 28 giorni e vengono delicatamente pressate alla svinatura.

Distillazione: metodo discontinuo, testa e coda vengono eliminate per selezionare la parte migliore della lavorazione.

Affinamento: in legno per 18 mesi.

Colore: topazio caldo con riflessi dorati.

Profumo: aroma intenso e avvolgente.

Gusto: morbida al palato gradevolmente rotonda, con caratteristico retrogusto di frutta secca e cioccolato.

Alcool: 45% Vol.

Servizio: 12-14°C, in calice da distillato a tulipano o da Cognac.

Focus: il Sagrantino è uva notoriamente molto ricca di polifenoli che determinano caratteri e profumi del vino così come di questa grappa, aromaticamente complessa.

Curiosità: prodotta in quantità limitata. Completa la produzione della Tenuta di Montefalco, insieme a Sagrantino, Sagrantino Passito e Montefalco Rosso.

Etichetta: veduta della nostra tenuta di Montefalco con i suoi 20 ha che circondano la cantina. In primo piano il falco, simbolo del borgo in cui era tradizione la caccia al falcone, grande passione dell'imperatore Federico II di Svevia che qui spesso si fermava.

Formato: ml 500 in elegante astuccio regalo.

Bottiglie prodotte: 13.000.