



MARCHESATO DEGLI ALERAMICI

Grappa di Aleramo Grappa di Brunello

Grappa forte e generosa, ma raffinata come il principe guerriero da cui trae il nome.
Leggermente aromatica e morbida, complessa ed eterea

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà della Marchesato degli Aleramici, nella zona sud-est del Comune di Montalcino.

UVE IMPIEGATE: Brunello di Montalcino. Le vinacce, fermentate dopo la "svinatura", sono trasferite in distilleria preservando le sostanze aromatiche.

TECNICA DI PRODUZIONE: È una grappa distillata dalle vinacce di BRUNELLO, ricavate dalle uve raccolte nel podere IL GALAMPIO. Queste vinacce sottoposte a una lunga macerazione, sono ricche di alcool e profumi. La qualità della materia prima, unita al metodo accuratissimo di lavorazione tradizionale, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche.

GRADAZIONE ALCOLICA: : 42% vol.

FORMATI DISPONIBILI: 0,50lt.

Strong and generous Grappa, but refined as the warrior prince from which it draws its name, Aleramo. Slightly aromatic and soft, complex and ethereal

PRODUCTION AREA: Selected vineyards owned by the Marchesato degli Aleramici, in the south-east of Montalcino.

GRAPE VARIETY: Sangiovese for Brunello, from estate selected clones, fermented after the racking, are transferred to the distillery preserving substantive aromatic.

PRODUCTION TECHNIQUE: It 's a grappa distilled from pomace of Brunello, produced from grapes from the farm Il Galampio. After a long maceration, are full of alcohol and perfumes. The quality of raw materials, combined with the accurate method of traditional processing give the product a unique features.

ALCOHOL CONTENT: 42% vol.

AVAILABLE: Bottle 0,50lt.



MARCHESATO DEGLI ALERAMICI

Podere Il Galampio frazione Camigliano - 53024 MONTALCINO (Siena) ITALY - Tel +39 0577 816007 Fax +39 0577 839030

C.F. 00305140477 - P. IVA 00877800524 - e-mail: info@marchesatodeglieramici.it - www.marchesatodeglieramici.it