



FRATELLI
BRUNELLO
DISTILLATORI DAL 1840

GRAPPA LA SCURA RISERVA – INVECCHIATA 3 ANNI

Categoria di appartenenza

Grappa Invecchiata Riserva

Materie prime

È ottenuta dalla distillazione di una selezione di vinacce bianche e rosse fermentate, prodotte da piccole aziende vitivinicole del Veneto. Vengono selezionate e acquistate insaccate per conservarne appieno le loro caratteristiche.

Distillazione artigianale

Da sempre la Distilleria FRATELLI BRUNELLO utilizza un impianto discontinuo a vapore diretto, tra i pochi ancora in attività, condotto a bassa pressione e bassa temperatura. E' composto da 4 caldaiette rigorosamente in rame, come vuole la tradizione.

Il ciclo di distillazione è molto lento e prevede la lavorazione di piccoli lotti di vinaccia (cotta) la cui durata è di circa un'ora e mezza.

Stagionatura e Invecchiamento

Dopo aver riposato almeno 12 mesi in recipienti inerti in acciaio, per migliorare la morbidezza gustativa, la Grappa viene trasferita nel Magazzino Fiscale dove invecchierà in barili, nuovi e di secondo passaggio, in rovere di Allier da 350 litri, per oltre 3 anni.

Durante questo periodo avviene la magica alchimia della lenta e graduale cessione alla grappa del colore, degli aromi e della tostatura del legno.

Degustazione

Di colore giallo paglierino intenso, con possibili differenti tonalità a seconda della partita di invecchiamento, "La Scura Riserva" è una grappa di grande intensità di profumi, in perfetta rispondenza gusto-olfattiva con finale morbido e leggermente vanigliato. Sono riconoscibili sentori speziati come coriandolo e cannella. Ricordo di liquirizia, miele di castagno e tabacco, leggera e piacevole sensazione di fieno e cuoio bagnato.

Servizio e Abbinamenti

15-18°C in calice a tulipano.

Esprime tutte le sue doti di eleganza e fragranza se abbinata a formaggi a pasta dura stagionati oltre 18 mesi, cioccolato extrafondente 75% di cacao o con sigaro artigianale.

43 Alc. – Bottiglia da 700 ml con astuccio.

Confezione numerata a mano con indicazione del millesimo dell'annata.

Grappa Invecchiata Riserva ottenuta dalla distillazione di una selezione di vinacce bianche e rosse fermentate, provenienti dal Veneto.

Distillata con metodo artigianale, La Scura Riserva invecchia per oltre 3 anni in barili da 350 litri di rovere di Allier. Presenta grande intensità di profumi, in perfetta rispondenza gusto-olfattiva con finale morbido e vanigliato leggero.

Si abbina a formaggio a pasta dura stagionato oltre 18 mesi, cioccolato extrafondente 75% di cacao o con sigaro artigianale.

43 Alc. – Bottiglia da 700 ml con astuccio.

Confezione numerata a mano con indicazione del millesimo dell'annata.