



GRAPPA DA VINACCE DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Cantina del Redi

Varietà:

Selezione uve rosse .

Comune di produzione:

Montepulciano (Si).

Distillazione:

tradizionale a corrente di vapore
per mezzo di alambicchi discontinui
a calderine a vapore in rame.

Periodo di maturazione:

sette mesi in vasche d'acciaio.

Gradazione alcolica:

45% vol.

Note di degustazione:

ha un gusto spiccatamente etereo,
caldo e tuttavia gentile.

Rappresenta l'aristocrazia delle grappe poliziane.

Grape Varieties:

Red grape selection.

Production Area:

Montepulciano (Si).

Distillation:

traditional vapour distillation using a discontinuous
alembic with a copper, steam boiler.

Maturation Period:

seven months in stainless steel vats.

Alcohol Content:

45% vol.

Tasting notes:

has a distinctly ethereal taste, warm yet gentle.

Represents the aristocracy of Politian grappas.

