



# - Palazzo -



## Grappa di Brunello

La nostra "Grappa di Brunello" è ottenuta dalla leggera pressatura delle vinacce che ci forniscono le nostre uve di Sangiovese Grosso. Esse vengono consegnate entro 48 ore dalla svinatura alla distilleria.

Il prodotto viene distillato con un alambicco a bagnomaria e vapore indiretto che consente di mantenere le caratteristiche organolettiche originali dell'uva.

Questa grappa è di colore cristallino, con un profumo intenso che ricorda la viola con sentori di vaniglia. Un gusto veramente intenso e persistente, senza essere troppo aggressivo.

Our "Grappa di Brunello" is obtained from the fresh, lightly pressed marc that provides us with our Brunello. It is delivered within 48 hours to the distillery. It is distilled with an alembic by bain-marie and indirect steam (discontinuous method) that allows it to maintain the organoleptic characteristics (42% vol.) of the original vines.

This grappa is crystal clear in color, with an intense perfume reminiscent of violets yet differentiated by a hint of vanilla. A taste that is truly vigorous and persistent, without being overly aggressive.





# - Palazzo -



## Grappa di Brunello

La nostra "Grappa di Brunello" è ottenuta dalla leggera pressatura delle vinacce che ci forniscono le nostre uve di Sangiovese Grosso. Esse vengono consegnate entro 48 ore dalla svinatura alla distilleria. La distillazione con un alambicco a bagnomaria e vapore indiretto consente di mantenere le caratteristiche organolettiche originali dell'uva. Questa grappa viene prodotta con la stessa tecnica della grappa bianca, ma è invecchiata nelle nostre barriques di brunello dove rimane per circa un anno. È per questo che acquisisce un bel colore caramello ed un gusto più raffinato e corposo che ricorda le castagne arrosto.

Our "Grappa di Brunello" is obtained from the fresh, lightly pressed marc that provides us with our Brunello. It is delivered within 48 hours to the distillery. It is distilled with an alembic by bain-marie and indirect steam (discontinuous method) that allows it to maintain the organoleptic characteristics (42% vol.) of the original vines. This Grappa di Brunello is produced in the same way as our other grappa yet it gets placed immediately in our Brunello barriques and remains there to age for about a year. As a result it has a beautiful caramel color, with a more refined and smoother tannic taste, reminiscent of roasted chestnuts.



**Azienda Agricola Palazzo di Loia Cosimo**

Loc. Palazzo, 144 · 53024 Montalcino · Siena

Tel. e fax +39 0577 848479 · [www.aziendapalazzo.it](http://www.aziendapalazzo.it)