

# Pertinello

## LA LUNA DI PERTINELLO



### GRAPPA

La luna di pertinello.

### MATERIA PRIMA

Vinacce fermentate di uva Sangiovese.

### VITIGNO

Sangiovese: Uva a bacca rossa di impronta fortemente acidula; questo vitigno è indubbiamente il re dei vitigni rossi italiani.

Le caratteristiche olfattive e degustative sono riscontrabili nei più grandi e nobili vini. Distillandolo ogni aspetto rimane marcatamente presente, permettendoci di affermare che questa è "grappa di eccellenza".

### CATEGORIA

Grappa giovane distillata a bagnomaria discontinuo a vapore.

### VISTA

Incolore, cristallina.

### OLFATTO

Profumi decisi e di sottobosco, di floreale e di frutteto. Tipico ricordo di fragoline di bosco e uva.

### GUSTO

Rotondo e delicatamente aromatica.

### RETRO OLFATTO

Persistenza fruttata e di notevole lunghezza.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

350 da 50 cl.

### CONFEZIONE

Bottiglia da 50 cl.

### GRADAZIONE

40%.