




TERENZI
MAREMMA TOSCANA

GRAPPA DI MADRECHIESA

GRAPPA DI MORELLINO RISERVA

INVECCHIATA 18 MESI IN BARRIQUES



Vitigno: Sangiovese

Provenienza della vinaccia: Dalle sole nostre vinacce fresche distillate in selezione con metodo artigianale.

Caratteristiche: Grappa invecchiata distillata in selezione dalle sole nostre vinacce immediatamente dopo la svinatura. Dalla attenta distillazione con metodo discontinuo e taglio manuale di testa, cuore e coda eseguito personalmente ad ogni cotta dal Maestro distillatore. Invecchiamento certificato in barrique da 225 litri in rovere francese di media tostatura all'interno del deposito fiscale sigillato.

Bottiglie confezionate: Circa 800 annue per ciascun lotto di produzione.

Tenore alcolico: 42% vol.

Colore: Ambrato

Profumo: Ampio, avvolgente e delicato, con grande personalità. Fra le numerose sensazioni spiccano i piccoli frutti di bosco e la frutta matura, il cacao e la vaniglia.

Sapore: Ricco ed avvolgente, si confermano al palato le suadenti sensazioni olfattive.

