

## GRAPPE DI FATTORIA

### Fattoi - Grappa di Brunello



CL  
70

La grappa è una delle eredità più preziose e raffinate della civiltà contadina: un mondo culturale diffuso e millenario, legato ai ritmi e alle risorse della natura e della terra. Questa grappa è ottenuta dalle vinacce di Brunello di Montalcino dell'azienda Fattoi fresche di fermentazione e piene di tutti i loro profumi, messe immediatamente nelle caldaiette a vapore, distillate con il sistema discontinuo colonne a basso grado, ove il maestro distillatore taglia manualmente la testa e la coda, ottenendo così una grappa unica ed inimitabile.

### Bortolomiol - Grappa di Prosecco Bandarossa

  
**BORTOLOMIOL**  
VALDOBBIADENE



CL  
50

Ricca del proprio nome evocativo, che riconduce alla storica selezione speciale di Prosecco DOC Extra Dry Bortolomiol, la Grappa Bandarossa è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Prosecco provenienti da zone altamente vocate delle colline di Valdobbiadene. Le vinacce, ancora fresche e sature di mosto, vengono distillate in alambicchi di rame con una moderna tecnologia che permette la massima salvaguardia degli aromi tipici del vitigno di origine. Il profumo è sottile e delicato, con note fruttate che richiamano la frutta matura ed un leggero sentore di mosto. Il gusto è fine ed armonioso. Non è lontana l'eco dello spumante di collina.

### Collemattoni - Brunello



CL  
50

La distillazione delle vinacce è un'arte ed è per questo che ci serviamo della Distilleria Nannoni che come è risaputo è uno dei migliori distillatori italiani.



### Casale Daviddi - Grappa Nobile



CL  
50

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Prugnolo Gentile che la nostra azienda seleziona accuratamente. Infatti è un prodotto di alta gradazione alcolica di circa 42% vol. Ha un colore bianco trasparente e viene degustata dopo i pasti.

## GRAPPE DI FATTORIA

### Schiaccionaia - Grappa di Montecucco



A Poggi del Sasso, nel Comune di Cinigiano, sotto un cielo spudoratamente azzurro e terso abbiamo acquistato un terreno in collina, spoglio ed indurito dall'oblio, e pian piano lo abbiamo trasformato in un vigneto, addolcendolo nelle sue asperità e modellandolo quel tanto che basta per veder scendere i filari carichi di uva. Le nostre uve sono il risultato di un lavoro in vigna particolarmente attento e accurato. Il sole, l'esposizione a sud sud/est, un'altitudine di 350/400 m, la qualità del terreno particolarmente drenante, collaborano con noi per l'ottenimento di una produzione selezionata che garantisca sempre livelli qualitativi elevati e costanti. Ognuna delle nostre 40.400 piante non produce più di un chilo di uva, raccolta a mano e immediatamente trasferita e trasformata in cantina. Nei nostri serbatoi in acciaio inox il vino fermenta a temperature controllate e nei legni di rovere matura acquisendo le migliori speziature, attraverso l'utilizzo di fecce finissime e tecnica di batonnage. Infine in bottiglia, per almeno sei mesi, affina il suo corredo organolettico per darci ogni volta una nuova emozione.



### S. Lucia - Grappa di Morellino



Vinacce di Morellino

Grappa Bianca proveniente dalla distillazione delle vinacce di Morellino distillate fresche a poche ore dalla svinatura con sistema di distillazione discontinuo.



### S. Lucia - Grappa di Riserva

Vinacce di Vermentino

La distillazione di questa grappa avviene a vapore in selezione entro le 24 ore successive alla svinatura. Anche in questo caso il tipo di impianto è discontinuo a basso grado con colonne in rame. Affinamento per almeno 18 mesi in barriques.



## BERTAGNOLLI - MONOVITIGNO

### Grappa di Amarone



### Grappa di Brunello di Montalcino

