

FRANCESCHI



IL POGGIONE



## Grappa di Brunello

È il prodotto ottenuto dalla **distillazione delle vinacce** derivate dalla fermentazione del Brunello, inviate alla distilleria. La grappa si ottiene immettendo nel distillatore una quantità di vinaccia che, riscaldata a temperature crescenti, libera tutti i componenti volatili, successivamente condensati. All'inizio passano i componenti più volatili (*la testa*) che vengono scartati, poi i medi (*il cuore*, la parte buona del distillato) ed alla fine i prodotti che escono a temperature più alte (*la coda*), scartati anch'essi. La grappa viene infine raffreddata e filtrata. La Grappa di Brunello è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Sangiovese (Brunello) che vengono inviate giornalmente alla distilleria, poiché la vinaccia fresca mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del vino da cui proviene ed è molto ricca di alcool e profumi.

La Grappa di Brunello della Tenuta Il Poggione è giovane, di colore bianco trasparente, armonica, con un gusto intenso e fine dove l'aroma di Sangiovese viene evidenziato in una nitida, ma non aggressiva, nota alcolica.

**Uve:** 100% Sangiovese dalla fermentazione del Brunello di Montalcino

**Distillazione:** Discontinua in alambicchi

**Profilo organolettico:** Di colore trasparente, è complessa ed armonica al naso dove si può riconoscere l'aroma dell'uva sangiovese. Al palato è calda, avvolgente, morbida, con una nota alcolica presente ma non aggressiva

**Abbinamenti:** A fine pasto, è ottima anche abbinata ad un sigaro toscano