



Fattoria Scopone **Grappa di Brunello**

Fattoria Scopone **Grappa di Brunello**

Uve: 100% vinaccia Sangiovese Grosso

Produzione: 350 bottiglie

Distilleria: Casimiro di Bernardino Poli - S. Massenza-Vezzano (Trento)
Distillatori originali dal 1924

Tecnica di distillazione: le fresche e poco torchiate vinacce vengono riposte dentro speciali contenitori e trasportate immediatamente nella distilleria. Si usa l'antico alambicco in rame, procedendo lentamente a bagnomaria con metodo discontinuo.

Affinamento: almeno 1 anno in serbatoi di acciaio inox.

Confezioni: bottiglie da 500 cc.

Gradazione alcolica: 42%