



BARONE  
RICASOLI

## GRAPPA RISERVA

Vinacce di uve del Chianti Classico che concorrono alla produzione del Castello di Brolio.



bottiglia da  
LT 0,50

### Note sul sistema di produzione

L' estrazione a vapore ed un lungo invecchiamento in fusti di rovere di Slavonia, di almeno 18 mesi, conferiscono alla Grappa Riserva, il carattere e l'aroma inconfondibili delle uve di provenienza.

### Distillatori

Distilleria Bonollo di Formigine (MO)

### Produzione

Vendemmia 2006: 2.377 bottiglie da 0.500 lt.

### Caratteristiche organolettiche

Di colore giallo ambrato, perfettamente trasparente; naso intenso, franco con delicate note di mora nel finale. Evidenzia una grande eleganza che si fonde con un equilibrio di profumi che spaziano da note floreali e fruttate a delicati sentori di vaniglia e legno. Servire ad una temperatura di 17°C.