



**Beatesca**  
Toscana-Italia

**GRAPPA MAROZIA**

**da Vinacce di Brunello di Montalcino**

**Lavorazione delle vinacce fresche presso la Distilleria Capovilla, Rosà - Vicenza**

**Grappa ottenuta dalla doppia distillazione in piccoli alambicchi in rame con sistema discontinuo a bagnomaria dalle vinacce di Brunello di Montalcino: trattasi di vinacce fresche appena svinate e conservate in contenitori ermeticamente chiusi per il trasporto, prontamente distillate all'arrivo in distilleria.**

**La Grappa a tutto grado riposa per due-tre anni in serbatoi di acciaio inox prima di essere diluita con acqua di sorgente a 44% vol. senza aggiunte di alcun tipo (né zuccheri né tantomeno aromi).**

**Analisi sensoriale:** Al naso si rivela armoniosa, gradevole, tipicamente vinosa; si riconoscono i caratteri dei "Grandi" Brunelli. Al palato ha impatto deciso e franco, si apre in sfumature variegata e complesse con finale lungo e virile.

**Analisi effettuata da Gian Marco Manescalchi (Vice Presidente ANAG Toscana):**

Aspetto visivo limpido e brillante. Al naso si percepiscono molto bene aromi che ricordano bacche rosse mature di sottobosco, del floreale tipico del vitigno e una velata speziatura. In bocca risulta corretta, ben distillata senza difetti, buona acidità, dal gusto pieno. Nella retroolfattiva ritroviamo ben distintamente i piaceri sensoriali provati all'olfatto. Una grappa di qualità, elegante e semplice nella sua complessità che dona una piacevole beva. Anche ottima compagna di momenti meditativi. Ai più esperti racconta della sua provenienza non solo territoriale ma anche produttiva. Come nella gran parte dei distillati di alta qualità, anche in questa grappa si percepisce la "mano" di chi ha distillato, specialmente quando a produrla sono mani esperte considerate tra le migliori.

**Abbinamento Gastronomico:** degustata da sola a fine pasto o abbinata a formaggi stagionati come il pecorino ed anche dessert di frutta. Interessante l'abbinamento con il cioccolato fondente.

**Servizio in tavola:** servire ad una temperatura tra i 16°C e i 18°C in bicchiere a tulipano piccolo.

[www.beatesca.com](http://www.beatesca.com)

Contatti: [info@beatesca.com](mailto:info@beatesca.com) Tel. +39 055/7310363 Cell. +39 342/8647865



**Beatesca**  
Toscana-Italia

### Scheda tecnica

<i>Denominazione:</i>	Grappa Marozia
<i>Uvaggio:</i>	Sangiovese 100%
<i>Affinamento:</i>	La Grappa a tutto grado riposa per due-tre anni in serbatoi di acciaio inox prima di essere diluita con acqua di sorgente a 44% vol. senza aggiunte di alcun tipo (né zuccheri né tantomeno aromi).
<i>Analisi sensoriale:</i>	Al naso si rivela armoniosa, gradevole, tipicamente vinosa; si riconoscono i caratteri dei "Grandi" Brunelli. Al palato: impatto deciso e franco, si apre in sfumature variegata e complesse con finale lungo e virile.
<i>Abbinamento Gastronomico:</i>	Degustata da sola a fine pasto o abbinata a formaggi stagionati come il pecorino ed anche dessert di frutta. Interessante l'abbinamento con il cioccolato fondente.
<i>Servizio in tavola:</i>	Servire ad una temperatura tra i 16°C e i 18°C in bicchiere a tulipano piccolo.
<i>Titolo alcolometrico volumico totale</i>	44%
<i>Capacità bottiglia</i>	0,50 lt

[www.beatesca.com](http://www.beatesca.com)

Contatti: [info@beatesca.com](mailto:info@beatesca.com) Tel. +39 055/7310363 Cell. +39 342/8647865