

TENUTA



CROCEDIMEZZO

## GRAPPA DI VINACCE DI BRUNELLO

- SCHEDA TECNICA -

La vinaccia profumata e umida, grazie alla pressatura soffice al termine della fermentazione del mosto, trasmette alla nostra grappa tutta l'armonia caratterizzante il Brunello rendendola unica ed inconfondibile.

Il leggero affinamento in piccole botti di ciliegio, unitamente al non eccessivo grado alcolico ed alla perfetta trasparenza conferiscono profumi così intensi al primo approccio ed una morbidezza e completezza di gusto all'assaggio, tali da soddisfare i palati più raffinati.

Ottima sempre, diviene insuperabile nei "dopocena" con amici e nei momenti di relax.

TENUTA



CROCEDIMEZZO

## ROSOLIO AI PETALI DI ROSA

- SCHEDA TECNICA -

Questo liquore nato tipicamente al femminile agli inizi del secolo scorso, è potuto tornare oggi alla ribalta grazie alla tenacia e alla volontà della nostra azienda, che nell'intento di ricercare tutto ciò che è tradizione, cultura e costume, lo propone con convinzione come digestivo e come valido nettare per accompagnare particolari desserts e chiudere allegramente una serata tra amici.

Rigorosamente preparato con grappa di vinacce di Brunello aziendali e imbottigliato in una ampolla di prezioso e raffinato vetro soffiato al fine di risaltarne il colore ottenuto naturalmente, questo liquore particolarissimo, rappresenta un biglietto identificativo della raffinatezza senza tempo che da sempre contraddistingue la nostra tenuta.

Il rosolio ai petali di rosa è un liquore amabile, moderatamente alcolico, che anticamente veniva offerto per il piacere di palati raffinati e per rallegrare la tavola.