



SAN MARZANO

Sessantanni

GRAPPA DI PRIMITIVO

Vitigno: Primitivo

Provenienza delle vinacce: Ricavate dalla svinatura del Sessantanni Primitivo di Manduria DOP

Periodo di distillazione: Prima metà di ottobre

Sistema di distillazione: Discontinuo con caldaiette in rame a corrente di vapore

Affinamento: In barriques di rovere da 225 l per 10-12 mesi

Sensazioni visive: Limpida, ambrata

Sensazioni olfattive: Ampia, avvolgente, di grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (albicocca, marasca), il cacao e la vaniglia

Sensazioni gustative: Morbida, elegante

Gradazione: 40% vol.



WINE SHARING BEAUTY