



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI

GRAPPA DI REBO “SELEZIONE BRUNO FRANZOSI”

Ottenuta dalla distillazione della vinaccia derivata dalla fermentazione dell'uva di Rebo, in caldaiette di rame a vapore con sistema discontinuo artigianale. Viene invecchiata in barrique di rovere d'Allier per oltre 36 mesi. Selezione numerata di bottiglie singolarmente incartate e astucciate.

Colore ambrato, brillante e cristallino. Profumo intenso con sentori di piccoli frutti rossi maturi, uvetta sultanina sotto spirito, spezie dolci e delicate, coriandolo, cannella, con ricordo di liquirizia, miele e tabacco, leggera e piacevole sensazione di fieno maturo.

Al palato si presenta calda e avvolgente, decisa ma non aggressiva. Si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi. In bocca è aromatico, vellutato, lascia una lunga persistenza arricchita da sentori di sottobosco, ciliegie e prugne secche.

Prima della degustazione, lasciare la Grappa riposare e respirare nel bicchiere per qualche minuto. Sarà così possibile percepire ed apprezzare l'armonioso equilibrio tra il profumo e il sapore di questo unico distillato.

Va degustata con il cioccolato fondente, o perfetta conclusione di un pasto importante, curioso e provocatorio l'accostamento con un formaggio invecchiato. Per una migliore conservazione la bottiglia deve essere mantenuta sempre verticale.

Grado alcolico 40% Vol

GRAPPA DI REBO “SELEZIONE BRUNO FRANZOSI”

Obtained by distilling the pomace derived from the fermentation of Rebo grapes in pot stills steam, using the traditional discontinuous artisanal system. It matures for more than three years in French oak barrique (Allier). Selection of numbered bottles individually packed.

Intense amber colour, bright and clear.

Intense aroma with hints of ripe red berries, raisins in spirit, sweet and delicate spices, coriander, cinnamon, with hints of licorice, honey and tobacco, light and pleasant sensation of ripe hay.

The palate is warm and enveloping, firm but not aggressive. It evolves in the glass with feelings wider and dried flowers.

The taste is aromatic, velvety, leaves a long finish enhanced by hints of wild berries, cherries and dried prunes.

Before the tasting, leave the Grappa rest and breathe in the glass for a few minutes to perceive and appreciate the harmonious balance between the aroma and flavor of this unique spirit.

It should be tasted with dark chocolate, or perfect ending to a great meal. It is a source of real pleasure.

For a better conservation the bottle must be maintained always vertical.

Alcohol content 40% vol

GRAPPA DI REBO “SELEZIONE BRUNO FRANZOSI”

Die Trestern von Trauben der Rebo-Rebe sind noch reich an Most, um die organoleptischen Merkmale der ursprünglichen Rebsorten zu konservieren. Auf diese Weise werden die Duftstoffe und Aromen bewahrt und deren Intensität durch leistungsstarke Lagerungssysteme zusätzlich verstärkt.

Die Destillation erfolgt auf traditionelle Weise im Wasserbad-Dampfverfahren im diskontinuierlichen Brennkolben. Die Brennblasen werden nach alter Handwerkskunst aus Kupfer gefertigt. Dieses Material ist ein optimaler Wärmeleiter, wodurch die charakteristischen Duftstoffe und Aromen in ihrer ganzen Einzigartigkeit hervorgehoben werden. Bleiben Sie länger als drei Jahre in Eichenfässern. Auswahl der nummerierte Flaschen einzeln verpackt.

Es ist, klar und kristallin. Intensives Aroma mit Noten von reifen roten Beeren, Rosinen in Branntwein, süß und zart Gewürze, Koriander.

Zimt, mit Noten von Lakritz, Honig und Tabak, leichte und angenehme Noten von reifen Heu. Am Gaumen ist er warm und Kuvertierung, fest, aber nicht aggressiv. Es entwickelt sich in dem Glas mit Gefühlen breiter und getrockneten Blumen. Der Geschmack ist aromatisch, samtig, hinterlässt einen langen Abgang mit Noten von Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen verbessert.

Vor der Verkostung, lassen Sie die Ruhe und atmen Grappa im Glas für ein paar Minuten, um wahrnehmen und schätzen die harmonische Balance zwischen Aroma und Geschmack dieser einzigartigen Geist.

Dank seiner einzigartigen Eleganz und Ausdauer, ist in erster Linie Grappa als Digestif oder nach dem Abendessen serviert.

Für eine bessere Konservierung muss die Flasche immer vertikal gehalten werden.

Alkoholgehalt 40% Vol



500 ML

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it