



SITO WEB: WWW.TENUTAILPOGGIONE.IT



La cronaca della Tenuta Il Poggione, così come oggi la conosciamo, inizia alla fine del secolo scorso. Narra la storia di Lavinio Franceschi che, proprietario terriero in quel di Scandicci sulle colline che coronano Firenze, rimase talmente affascinato dai racconti ascoltati da un pastore che transumava le pecore sul versante maremmano dei colli tra Montalcino e Sant'Angelo, da organizzarvi un sopralluogo, incurante della distanza e dei pericoli che all'epoca incombevano sui viaggiatori. La visita si rivelò talmente interessante che egli, affascinato da uno scenario così maestoso, acquistò i terreni.



La Grappa di Brunello Riserva Vigna Paganelli proviene dalla distillazione "in selezione" delle sole vinacce fresche di uve Sangiovese provenienti dalla vigna "I Paganelli", con calderini in rame a vapore e separazione di "testa", "cuore" e "coda" effettuata manualmente ad ogni cotta.

Per l'invecchiamento, con la volontà di ritrovare nella Grappa i profumi del vino, è stata scelta una botte da 350 litri di rovere francese dove aveva riposato il Brunello di Montalcino e dove questa Grappa ha maturato per oltre 5 anni.

GRAPPA DI BRUNELLO RIS. VIGNA PAGANELLI

Grappa
cod. POGRR
6 x 70 cl x 45%



La Grappa di Brunello è ottenuta dalla distillazione delle vinacce provenienti dalla fermentazione del Brunello di Montalcino che vengono inviate giornalmente alla distilleria, poiché la vinaccia fresca mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del vino da cui proviene ed è molto ricca di profumi. La Grappa di Brunello della Tenuta Il Poggione è di colore bianco trasparente, armonica e morbida, con un gusto intenso e fine dove si riesce a percepire l'aroma del Sangiovese.

GRAPPA DI BRUNELLO

Grappa
cod. POGRR
6 x 70 cl x 45%