UGOLFORTE

GRAPPA DI BRUNELLO

ZONA DI PRODUZIONE

La Grappa Ugolforte è ottenuta dalle vinacce di uve provenienti dai vigneti, della Tenuta San Giorgio sita a Montalcino (SI) nella frazione di Castelnuovo dell'Abate, a pochi chilometri dall'Abbazia cistercense di Sant'Antimo, posti ad un'altitudine media di 350-450 s.l.m. con esposizione sud-ovest ed adagiati su terreno sedimentario, marino lacustre, calcareo franco-argilloso.

VITIGNO

Sangiovese grosso 100%.

DISTILLAZIONE

Ottenuta da vinacce selezionate, conferite freschissime in distilleria e subito distillate nel periodo della vendemmia. La distillazione avviene con apparecchio discontinuo a bagnomaria, che permette di cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizzata.

AFFINAMENTO

La grappa è lasciata riposare per almeno 1 anno in contenitori di acciaio inox, per mantenere la fragranza e la peculiarità del vitigno da cui proviene.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Grappa classica e lineare, giustamente alcolica, ricca di profumi che ricordano la prugna rossa e ciliegie sotto spirito. È grappa da compagnia di grande piacevolezza.

GRADO ALCOLICO

42% vol.

ORIGINE DEL NOME

Ugolforte: nome ispirato ad un famoso brigante del XII secolo che guidò la rivolta delle genti Ilcinesi contro l'occupazione di Siena.

San Giorgio

MONTALCINO