Le grappe derivano dalla distillazione di vinaccia fresca, il periodo di distillazione inizia verso metà settembre per concludersi a novembre.

Grappa di Brunello di Montalcino Rennina

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Sangiovese.

Processo di distillazione: la distillazione delle vinacce, grondanti di vino, avviene in un alambicco di rame, di tipo discontinuo, che utilizza il sistema a bagnomaria.

Caratteristiche: grappa luminosa, con sentori amichevoli, floreali, delicati e con caratteri femminili. La sua ricca struttura rispecchia la componente aromatica, con profonde note floreali. Eccellente concentrazione, con finale leggermente pepato.