



# Grappa di Brunello Torre

## GRAPE VARIETIES

Brunello di Montalcino. The fermented pomace, after racking, is distilled to highlight its richness and aromas.

## TECHNICAL NOTES

*Production technique:* It is produced in vapour stream continuous distillation with the classical double distillation system of the fragrant Brunello di Montalcino pomace. This pomace maintains the fragrant characteristics of the wine from which it originates. The quality of the pomace and the careful production method conveys unique character to the product.

*Alcohol:* 45% vol.



## GRAPPA DI BRUNELLO

Questa squisita Grappa  
è ottenuta dalla distillazione  
delle fragranti vinacce del  
Brunello di Montalcino.

Il Castello di  
"Poggio alle Mura"  
del IX - XIII secolo,  
è conosciuto oggi come

CASTELLO BANFI  
nobile emblema di una  
straordinaria realtà vinicola.

AVAILABLE FORMATS :  
0,70 l

[castellobanfi.com](http://castellobanfi.com)