



SOSPIRO

Brandy

Sospiro è un'acquavite che nasce distillando artigianalmente, con metodo discontinuo ad alambicchi, secondo i canoni artigianali del "bagnomaria" a doppio processo con ripasso delle flemme, una cuvée di vino appositamente vinificata e poi ripassata sulle vinacce del Vin Santo. Il distillato ottenuto è stato affinato in barriques per circa due anni. Il colore è ambrato ed il profilo aromatico richiama le classiche nuance del Vin Santo, fiori, miele di castagno e fichi caramellati. In bocca è vellutato e sapido con un finale equilibrato di frutta secca e miele.



Sospiro is a spirit obtained with traditional distillation, with discontinued method in alembics in bainmarie with redistillation of flemma, a blend of wine specially vinified and then refermented on Vin Santo pomace.

It is then aged in barriques for about two years. The colour is amber and the aroma recalls the typical notes of Vin Santo, flowers, chestnut honey and caramelized figs.

It is velvety and flavoured in the mouth with a balanced finish of dry fruits and honey.



olio

Olio Extra Vergine di Oliva

La raccolta delle olive è eseguita a mano nei nostri oliveti biologici a Montepulciano a più di 450 mt s.l.m., nel momento in cui, non essendo ancora giunte a completa maturazione, esprimono il meglio sotto il profilo aromatico e gustativo e sono più ricche di antiossidanti. Entro 24 ore dal raccolto sono portate al Frantoio dove attraverso una delicata spremitura a freddo viene estratto l'olio. L'imbottigliamento avviene dopo una breve decantazione e senza filtraggio per garantire al prodotto finale un sapore unico ed inimitabile ed una lunga durata nel tempo.



The olive harvest is carried out entirely by hand, in our organic olive groves in Montepulciano at over 450 meters a.s.l., at the beginning of veraison, when the olives are beginning to ripen and are rich in polyphenols and at the height of their aromatic potential. Within 24 hours from the harvest, they are taken to the press where they are cold-pressed to extract the oil. Bottling takes place after a short period of settling and without filtering, in order to guarantee a final product with a unique taste and a long lasting life.

