



GRAPPA DI CHIANTI

Una grappa realizzata dalla distillazione delle vinacce fresche di Sangiovese, dal profumo avvolgente e deciso con note di frutta a bacca rossa e con finale retrofatto di ribes, ciliegie e spezie dolci. Al palato si presenta particolarmente morbida e armonica. Si abbina a cioccolato fondente e pasticceria speziata.

VINACCE
Sangiovese

IMPIANTO DI DISTILLAZIONE
Impianto continuo, costituito da colonne di rettifica verticali e orizzontali in rame ed acciaio.

GRADAZIONE
42 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18 °C

EVOLUZIONE POTENZIALE
Infinita, se correttamente conservata

