

GRAPPA DI CHIANTI



GRAPPA DI CHIANTI

Denominazione: Grappa di Chianti

Uve
Sangiovese 100%

Zona di produzione: Lucignano (AR)

Superficie vitata: 0,5 ettari

Altitudine dei vigneti: 300 metri

Esposizione: Sud-Ovest

Tipologia del terreno: Medio impasto calcareo con sasso

Sistema di allevamento: Spalliera - Cordone Speronato

Gradazione alcolica: 42°

Distillazione

Dopo la vinificazione, le migliori vinacce delle uve di Sangiovese del Chianti sono distillate in moderni alambicchi a bassa temperatura per mantenere inalterati i profumi

Maturazione

In bottiglia

Colore

Bianco

Profumo

Intenso ed elegante con aromi di salvia, rosmarino e spezie

Sapore

Grande armonia tra la componente calda dell'alcol ed i vari costituenti estratti durante la distillazione, che ne rendono molto persistenti e piacevoli le sensazioni retrogustative

Abbinamenti

Con cioccolato fondente o da bersi da sola, da meditazione

Temperatura di servizio

Temperatura ambiente