



## GRAPPA

DA VINACCIA DI CHIANTI

*Ottenute per Distillazione Artiginale*

**UVAGGIO:** Vinacce di Sangiovese e Petit Verdot (Chianti).

**VINIFICAZIONE:** La Grappa, a differenza del Brandy che si ottiene dalla distillazione del vino, proviene dalla distillazione delle vinacce le parti solide depositate durante la prima fase di trasformazione del succo d'uva in vino. Il lento e sapiente procedimento di distillazione viene eseguito con criteri rigorosamente tradizionali. La scelta del solo cuore ne garantisce genuinità e pregio, ottenendo così un prodotto di classe che al naso si presenta intenso, persistente, fine e schietto.

**ABBINAMENTI:** Da degustarsi alla fine di un pasto in piacevole compagnia.

**GRAD. ALCOLICA:** 40% vol.

**TEMP. DI SERVIZIO:** 14 - 16°C.

**CONFEZIONE:** Scatola 6 bottiglie.

