

Grappa di Chianti



Uve

Sangiovese 100%

Zona di produzione

Comune di San Miniato, Pisa

Altitudine

200 s.m.l

Produzione annua

1.000 bottiglie

Per la produzione di questo pregiato distillato la vinaccia di Sangiovese, ancora fresca e grondante di vino, è stata sottoposta ad una attenta distillazione con calderini a vapore, colonne a basso grado e metodo discontinuo.

Questo metodo, che non prevede l'insilamento della vinaccia, garantisce il rispetto dei profumi e dei sapori peculiari dell'uvaggio utilizzato.

Note organolettiche

Colore - Trasparente limpido

Profumo - Dalle gaie note fruttate con vaghi e gradevoli sentori vegetali

Sapore - Al palato conferma pienamente le percezioni olfattive, con ottima persistenza

Grado alcolico-

42%vol

Distillato dalla Distilleria Nannoni s.a.s



Fattoria di San Quintino s.n.c
Via San Quintino, 3 56027 San Miniato (Pi)
Tel/Fax +39 571 408005
info@fattoriasanquintino.it
www.fattoriasanquintino.it