



Grappa di Chianti Classico Riserva

Varietà

Vinacce di Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Dati Analitici

Alcool: Alcool 42,0° vol

Tecniche di produzione

Le vinacce fermentate vengono trasferite in distilleria subito dopo la svinatura ed una pressatura soffice.

Conferendo immediatamente la vinaccia alla distilleria, si riesce a garantire una materia prima integra e ricca di sostanze aromatiche, esaltando la qualità del prodotto finale.

I lotti di grappa ottenuti dalla distillazione delle diverse partite di vinacce vengono ulteriormente selezionati e soltanto i più eleganti ed aromatici, vengono assemblati ed introdotti in barriques di rovere francese per un periodo di 18 mesi prima di procedere all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

colore carico, ambrato e intenso. Al naso colpisce per le note tostate e di vaniglia ricche di fragranza ed eleganza. In bocca dominano tannini dolci che conferiscono personalità e morbidezza, con gradevole finale speziato.

Temperatura di servizio:

18 ° C

Abbinamenti

Si consiglia di degustarla, dopo una buona ossigenazione in bicchiere nei dopo pasti e nei momenti conviviali.

Confezioni



Grappa di Chianti Classico Riserva
bottiglia da lt 0,500
in astuccio singolo



Grappa di Chianti Classico Riserva
cartone da 6 bottiglie da
lt 0,500 in astuccio singolo

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it