



Grappa di Chianti Classico

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.

Caratteristiche organolettiche

colore cristallino, profumo intenso, fine ed armonioso con note fruttate ed erbacee. Gusto rotondo ed asciutto, morbida, forte e di buona struttura.

Temperatura di servizio:

16 ° C

Abbinamenti

Adatta per il consumatore esigente ed amante dei sapori forti ma eleganti.

E' da preferire nei dopo pasti e nei momenti conviviali

Confezioni



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



Grappa di Chianti Classico
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