



# Grappa di Chianti Classico Reserva

## Variedad

Casca de Sangiovese y Cabernet Sauvignon

## Datos analíticos

Alcohol 42'0° vol.

## Técnicas de producción

Los hollejos fermentados se trasladan a la destilería justo después de separar las heces o lías del mosto (deslío) y de un prensado suave. El rápido traslado de la casca a la destilería garantiza una materia prima rica de sustancias aromáticas, exaltando la cualidad del producto final. Los lotes de grapa obtenidos de la destilación de las distintas partidas se someten a una ulterior selección, donde solamente los lotes más elegantes y aromáticos, son ensamblados e introducidos en barricas de roble francés durante un período de 18 meses antes de embotellarlos.

## Características organolépticas

Color ámbar fuerte e intenso. Las notas tostadas y de vainilla, de fragancia rica y elegante, conmueven el olfato. En la boca dominan los taninos dulces que aportan personalidad y suavidad, con un agradable final especiado.

## Temperatura a la que se sirve

18° C

## Combinaciones

Se aconseja degustarla después de una buena oxigenación en el vaso después de las comidas y en los convites.



## Confecciones

Botella de 0'50 l. en estuche individual.

Estuche de cartón de 6 botellas de 0'50 l. en estuche individual.