



Grappa de Chianti Classico

Variedad

Cascas de Sangiovese y Cabernet Sauvignon

Datos analíticos

Alcohol: 42'00% 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 calidad del producto final.

Características organolépticas

Color cristalino, perfume intenso y armonioso con toques afrutados ligeramente ácidos. Gusto rotundo y seco, de estructura agradable y fuerte.

Temperatura a la que se sirve

16° C

Combinaciones

Adecuada para el consumidor exigente y amante de sabores fuertes pero elegantes, preferiblemente después de las comidas y en los convites.



Confecciones

Botella de 0'50 l. en estuche individual.

Cartón de 6 botellas de 0'50 l. en estuche individual.