



Grappa di Chianti Classico

Sorten

San Giovese – und Cabernet-Sauvignon-Treber

Analytische Daten

Alkohol: 42,0° vol

Erzeugungsvorgang

Die gegorenen Treber werden sofort nach dem Abstich und einer sanften Kelterung in die Brennerei gebracht.

Durch diesen Vorgang ist es möglich, einen vollerhaltenen, aromatischen Rohstoff zu garantieren, der die Qualität des Endprodukts hervorhebt.

Beschaffenheit

Kristallklare Farbe, intensives Aroma, fein und harmonisch, mit einer Frucht – und Kräuternote; runder und trockener Geschmack, weich, stark und von guter Struktur.

Serviertemperatur

16 ° C

Verkostung

Für Liebhaber von starkem, jedoch elegantem Geschmack, vorzugsweise nach den Mahlzeiten und bei Tafelfreuden.

Verpackungen



Grappa di Chianti Classico
0,500 l - Flasche
einzeln verpackt



Grappa di Chianti Classico
Karton mit 6 Flaschen
zu 0,500 l, jeweils einzeln
verpackt.

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