



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. Die Grappa-Mengen, die aus dem Brennen der verschiedenen Treber-Partien gewonnen werden, werden nochmals selektiert, und nur die elegantesten und aromatischsten werden 18 Monate in Barriques aus frz. Eiche aufbewahrt, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden.

Beschaffenheit

Intensive Bernsteinfarbe; beeindruckend im Aroma ist die Röst – und Vanillenote, duftend und elegant. Im Geschmack herrscht die süße Gerbsäure vor, die Persönlichkeit und Weichheit, mit einem gewürzten Finale verleiht.

Serviertemperatur

18 ° C

Verkostung

Vorzugsweise nach den Mahlzeiten, nach einer guten Sauerstoffanreicherung im Glas, 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