

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO



Gradazione alcolica: 43 % Vol.

Varietà delle uve: è prodotta da vinacce fresche attentamente selezionate, derivate dalla fermentazione di uve destinate alla produzione di vino Chianti Classico.

Tecnica di produzione: le migliori vinacce vengono pressate in maniera soffice ed immediatamente trasportate alla distilleria. Il giorno seguente sono sottoposte ad un'accurata e lenta distillazione in parte sottovuoto e a bassa temperatura, in modo da esaltarne gli aromi ed i profumi d'origine. Prima di essere imbottigliata, la grappa ottenuta subisce un affinamento per alcuni mesi.

Caratteristiche: all'aspetto visivo presenta un colore cristallino trasparente, tipico di una grappa non invecchiata. All'olfatto ha un' aroma fresco, intenso ed un delicato sentore di frutta, mentre al palato presenta una nota morbidezza con un sapore persistente ed elegante.

Indicazioni: E' ottima a fine pasto come digestivo. E' consigliabile servirla ad una temperatura dai 12 ai 14 °C.



Società Agricola "LA GROCE" dei F.lli Zari Soc. SEMPL.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528