

GRAPPA BIOLOGICA



Le vinacce utilizzate per produrre la grappa sono ottenute dalle uve maturate al sole in questa meravigliosa terra tra le colline nel cuore della Valle dell' Arno.

Di colore cristallino, con un penetrante, intenso e caldo profumo, armonioso al palato.

Le vinacce vengono separate a fine della fermentazione alcolica, distillate per esaltarne i profumi nel miglior modo possibile. Vengono poi lasciate a riposare fino al raggiungimento di 42° alcolici.

Agricoltura

Biologica

Denominazione

DOCG Chianti biologica

Maturazione delle uve

Settembre-Ottobre

Distillazione

tra Ottobre e Novembre

Tipo di alambicco

piccoli bollitori a ciclo discontinuo

Processo di distillazione

Calore diretto. Per produrre dell' ottima grappa è necessario che le vinacce siano completamente fermentate e distillate immediatamente dopo la svinatura. Il prodotto ottenuto contiene il 75% di alcol pertanto deve essere diluito con acqua distillata refrigerata a 10°C e filtrata dopo 48 ore.

Gradazione alcolica

42% vol

Esame organolettico

colore bianco cristallino, buona struttura. Di corpo robusto, aromatico e armonioso. Estremamente elegante. Una preziosa produzione limitata permette di raggiungere la sua unicità.

Temperatura di servizio

10-18° C, 50-65° F. Si consiglia di servirlo in bicchieri ampi.

