



*Casa Vinicola*  
*Rubattorno*

Grappa



*del Chianti*

Derivante dal termine "graspo" che significa "tralcio d'uva", da secoli viene considerata l'unico distillato che si avvicina all'estrazione dell'"anima", ossia della "quintessenza" da una materia prima solida: le vinacce, ottenute dalla svinatura di vini rossi. La Grappa del Chianti è ottenuta dalla distillazione delle vinacce del Chianti D.O.C.G., quindi di uve prevalentemente Sangiovese. Le vinacce, com'è noto, sono già fermentate e pronte per essere distillate dal Mastro Distillatore. Ottima a fine pasto, il suo gusto è morbido e asciutto.

**Uvaggio:** prevalentemente Sangiovese

**Gradazione alcolica:** 43 % vol.

**Note organolettiche:** bianca, nitida, pulita, mantiene tutte le fragranze delle uve a bacca rossa, cui si aggiungono eleganti note floreali e leggermente fruttate. Sincera e armonica all'olfatto, mostra tutti i suoi 43 gradi alcolici con un gusto morbido e caldo.

**Abbinamento:** ottima a fine pasto, accompagna elegantemente la chiusura del pranzo o della cena, si esalta in particolar modo dopo aver sorseggiato un buon caffè, conferendo maggiore gustosità e morbidezza all'aroma del chicco.

**Produzione annuale:** 500 bottiglie

**Affinamento:** in bottiglia



**Formati disponibili:** Bottiglia da 500 ml