



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 maggiormente 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: di colore bianco nitido mantiene tutte le fragranze olfattive 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