



**GRAPPA
DEL CHIANTI**

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

