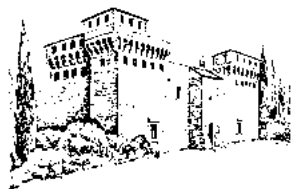


GRAPPA DEL CHIANTI



CASTELLO DEL TREBBIO

**Denominazione e nome:**

Grappa del Chianti Castello del Trebbio.

Materia prima:

vinacce di Sangiovese fermentate di prima spremitura provenienti dal Chianti Rufina.

Metodo di distillazione:

distillazione continua a vapore diretto.

Affinamento:

6/12 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Aspetto:

cristallino.

Profilo aromatico:

stimolante, persistente profumo delicato di uva matura, vinaccia e leggermente fruttato.

Gusto:

intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate.

Abbinamenti consigliati:

suggerita a fine pasto da sola, servita con ghiaccio o a temperatura ambiente per la classica correzione del caffè.

Temperatura di servizio:

9 / 18°C



Biointegrale



Grappa

500 ml

43%