

GRAPPA DI VINO NOBILE

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20/60 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

PRODUZIONE ANNUALE: 500 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argilla

ALCOOL: 42%

UVAGGIO: Vinacce di Uve di Sangiovese, Canaiolo, Mammolo e Colorino

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore giallo ambrato con riflessi aranciati, al naso si presenta complessa e avvolgente con sentori di frutta matura, miele, tabacco e cacao. In bocca è molto persistente con un finale dolce, sorretta da un alcool morbido e vellutato.

TECNICHE DI PRODUZIONE: Le vinacce, dopo una lieve pressatura, vengono distillate a bagno-maria. Il distillato ricavato viene messo ad invecchiare per 36 mesi in piccoli caratelli dove prima ha affinato il Vin Santo per 25 anni. Dopodiché la grappa viene imbottigliata senza filtraggio ed immessa in commercio Dopo almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

