

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 10/12 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.

