



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

GRAPPA DI SANGIOVESE DEL CHIANTI CLASSICO

Grappa di Chianti Classico



La Grappa Grappa di Sangiovese del Chianti Classico

Distillata con le vinacce di **Chianti Classico** e imbottigliata per nostro conto da una distilleria del luogo, si presenta cristallina in trasparenza e tonalità di colore, discreta ed elegante alla sensazione olfattiva.

Il suo profumo miscela la ricchezza tipica della vinosità chiantigiana a piacevoli sensazioni olfattive.

All'assaggio è morbida, armonica ed equilibrata e ribadisce su toni di confettura le caratteristiche organolettiche del suo bouquet

bottiglia: 0,500 L
peso lordo: 1,030 Kg
peso netto: 0,500 Kg

Scheda tecnica

NOME DELLA GRAPPA
Grappa Terre di Melazzano

VITIGNI
100% Sangiovese

ZONA DI PROVENIENZA
Greve in Chianti (FI)

PRODUZIONE
1.500 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA
42°

DISTILLAZIONE
Dopo la vinificazione, le migliori vinacce delle uve di Sangiovese del Chianti Classico sono distillate in moderni alambicchi a bassa temperatura per mantenere inalterati i profumi

MATURAZIONE
In bottiglia

COLORE
Bianco

PROFUMO
Profumi intensi e eleganti con aromi di salvia, rosmarino e spezie

SAPORE
Grande armonia tra la componente calda dell'alcool ed i vari costituenti estratti durante la distillazione, che ne rendono molto persistenti e piacevoli le sensazioni retrogustative

ABBINAMENTI
Con cioccolato fondente o da bersi da sola, da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Temperatura ambiente



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com

www.terredimelazzano.it

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzano.it