



*Terre di Melazzano*

FONDATA NEL 1959

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](http://www.terredimelazzanowine.com)

## Contatti

Via di Melazzano 6  
telefono 055.853190 fax 055.853765  
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia  
[info@terredimelazzanowine.com](mailto:info@terredimelazzanowine.com)