

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## GRAPPA

Il segreto delle grandi grappe sta nella qualità delle vinacce e nella rapidità con cui queste vengono distillate, perché così conservano tutti gli aromi e tutta la morbidezza della grande uva. La Grappa di Castellare è fatta con vinacce di Sangiovetto, portate a vinificazione nel giro di 36 ore, mantenendo così la freschezza dei profumi e le note tipiche del vitigno. Il risultato è un distillato di incomparabile finezza, straordinario per purezza e qualità..



**Da vinacce:** di Sangiovetto

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 2.500 nei formati da 0,70 e 0,500 in raffinato astuccio di cartone color testa di moro.

**Metodo:** distillazione immediata con alambicchi a vapore, metodo artigianale

**Gradazione alcolica:** 44%

**Esame organolettico:** colore bianco, profumo pulito, ampio, gradevole, elegante, riconoscimento del vitigno; sapore morbido, vivace, elegante, giustamente alcolico di notevole carattere.

---

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare  
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

[www.castellare.it](http://www.castellare.it)  
[info@castellare.it](mailto:info@castellare.it)

