

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 Sangioveto, 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 Sangioveto

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
info@castellare.it

