



GRAPPA DI CASTELLARE

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 Sangiovese, 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.

Note degustative: colore trasparente limpido. Profumo intenso ma delicato, con sentori floreali e di iris. Bocca tesa e affilata

Abbinamenti: sigaro toscano

Da vinacce: di Sangiovese

Metodo: artigianale, distillazione continua con alambicchi a vapore

Gradazione alcolica: 44%

Numero di bottiglie annualmente prodotte: 2.500

Formati disponibili: 0,50 l - 0,70 l

