



## 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

