



GRAPPA DI ROCCA DI FRASSINELLO

Ottenuta dalle vinacce delle uve utilizzate per il vino Rocca di Frassinello, è invecchiata in piccole botti e quindi di colore giallo ambrato, lucido e trasparente; naso molto intenso con delicate note di mora nel finale. Supportata da una grande eleganza che si esalta in un equilibrio di profumi che spaziano da note floreali e fruttate a morbidi sentori di vaniglia e legno.

Note degustative: colore ambrato dovuto all'invecchiamento in barrique. In bocca è morbida, armoniosa e delicata

Abbinamenti: sigaro toscano

Da vinacce: di Sangiovetto

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

