



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO "CASANUOVA DI AMA"

SCHEDA TECNICA

LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

CARATTERISTICHE: gradazione alcolica 42% vol. minimo; colore ambrato, profumo intenso particolare, sapore asciutto, forte, con sentore che richiama il profumo delle vinacce appena svinate.

VITIGNI: come da disciplinare di produzione del Chianti Classico: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 3% Malvasia nera, 2% vitigni a bacca rossa caratteristici della zona (sono quelli che danno dei sapori e profumi tipici), Calabrese, Foglia tonda e Ciliegolo.

METODO DISTILLAZIONE: prodotta con il tradizionale metodo della distillazione discontinua in corrente di vapore, mediante caldaiette in rame.

UTILIZZAZIONE: la nostra Grappa si può utilizzare come digestivo oppure gustarla insieme agli amici per rallegrare le fredde serate invernali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servire a temperatura ambiente: 18°/20° C



Azienda Agraria Casanuova di Ama

Località Casanuova di Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel./Fax +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it
E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it bencini.yuri@libero.it