GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Casanuova di Ama

BESCHREIBUNG

KENNZEICHEN: farbe wie Bernstein, besonders intensiver Duft, trockener und starker Geschmack, Geruch wie von gerade abgezogenen Trebern...

WEINREBEN: 85 % Sangiovese, die restlichen 15 % entfallen auf die für das Gebiet typischen roten Rebsorten wie Malvasia nera, Canaiolo, Foglia tonda und Ciliegiolo.

DESTILLATIONSVERFAHREN: beim traditionellen diskontinuierlichen Brennen produziert. Wärmezufuhr wird mit Wasserdampf in Kupferkessel erfolgt.

VERBRAUCH: man kann unsere Grappa als Digestif oder auch zusammen mit Freunden trinken um die kalten winterlichen Abende zu erfreuen.

TRINKTEMPERATUR: zimmertemperatur zwischen 18°-20° C ist empfohlen.

Azienda Agraria Casanuova di Ama
Località Casanuova di Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it
E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it