



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO "CASANUOVA DI AMA"

BESCHREIBUNG

HERSTELLUNGSORT:

ort Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

KENNZEICHEN: Mindestalkoholgehalt 42% Vol.; hellfarbiger und transparenter, Sonder- und Intensivaroma, ein trockener und starker Geschmack, ein Geruch von gerade abgezogenen Treber...

WEINREBEN: wie nach der Chianti Classico Herstellungsordnung bestimmt: 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 3% schwarz Malvasia, 2% rote Weinbeeren, die fuer dieses Gebiet kennzeichnend sind (sie geben besondere Gerueche und Geschmaecke), Calabrese, Foglia tonda, Ciliegolo, usw.

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

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

TRINKTEMPERATUR: Zimmertemperatur zwischen 18°-20° C ist meistens empfohlen.



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