



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Casanuova di Ama

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE: colore ambrato, profumo intenso particolare, sapore asciutto, forte, con sentore che richiama il profumo delle vinacce appena svinate.

VITIGNI: 85% Sangiovese, il restante 15% è dato da vitigni a bacca rossa caratteristici della zona come Malvasia nera, Canaiolo, Foglia tonda e Ciliegiole.

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. +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it

E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it