

Grappa del Chianti

Riserva



Scheda Tecnica

TIPOLOGIA DI VINO:	Grappa da vinacce di uva Chianti
ZONA DI PRODUZIONE:	Certaldo (FI)
VITIGNI:	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
SISTEMA DI PRODUZIONE:	Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di uve Chianti
AFFINAMENTO:	Da 3 a 5 anni in botti di rovere da 7 hl

Caratteristiche Organolettiche

COLORE:	Giallo carico, ambrato
PROFUMO:	Intenso e vellutato
GUSTO:	Pieno ed armonico
GRADAZIONE ALCOLICA:	43%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Ambiente

Società Agricola S.S.

Foggio delle Civette

Località Gorgognano - Via Pino, 462 - CERTALDO (Firenze) Italy

Tel. +39 0571 669171 - Cell. +39 328 5751893 - info@poggiodellecivette.it - www.poggiodellecivette.it