

# Grappa di Chianti

La grappa di Chianti è ottenuta dalla distillazione di uve Sangiovese, raccolte nei vigneti dell'azienda agricola Tamburini, situati nel cuore delle colline toscane.

Le vinacce fermentate vengono trasferite in distilleria subito dopo aver effettuato lo svuotamento dei tini di fermentazione (svinatura).

Questo procedimento garantisce che la distillazione venga effettuata utilizzando solo le migliori vinacce, ricche in alcool e soprattutto in sostanze aromatiche.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
43% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
colore cristallino, profumo intenso, fine e armonioso,  
con note fruttate ed erbacee.  
Il gusto è netto, ben equilibrato ed armonico.  
Al palato dà sensazioni di vellutata morbidezza

**ABBINAMENTI:**  
adatta per il consumatore esigente,  
amante dei sapori forti, ma eleganti.  
Ideale alla fine del pasto e nei momenti conviviali,  
accompagna meravigliosamente il cioccolato.

The Chianti grappa is distilled from Sangiovese grapes, harvested in the Tamburini agricultural estate's vineyards in the heart of the Tuscan hills. The fermented must is transferred to the distillery immediately after it is drawn off from the fermentation vats. This process ensures that distillation is performed only on the best musts, rich in alcohol and especially in aromatic substances.

**ALCOHOL CONTENT:**  
43% vol.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**  
crystalline colour, an intense, refined and well-balanced bouquet with fruity and herbaceous notes. The flavour is clean, rounded and well balanced. On the palate it offers velvety soft sensations.

**ACCOMPANIMENTS:**  
suited to the demanding consumer, a lover of strong but elegant flavours. Ideal at the end of a meal and in good company, a perfect accompaniment to chocolate.

