



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.

