

Campogiovanni

Grappa di Brunello



SAN FELICE



La particolare ricchezza delle uve di Brunello fa sì che anche dalla distillazione delle sue vinacce se ne ricavi una grappa di notevole struttura. Invecchiata per qualche mese in piccole botti di rovere, nelle quali assume un colore leggermente ambrato, questa grappa affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Tipologia

Grappa di Brunello di Campogiovanni

Zona di Produzione

Vinacce prodotte nella tenuta di Campogiovanni (Montalcino, Siena) da uve del Brunello Campogiovanni.

Uvaggio

Vinacce delle uve del Chianti Classico San Felice

Metodo di Distillazione

Dopo la tradizionale disalcolazione in corrente di vapore, le flemme alcoliche estratte dalla vinaccia vengono rettificare in un particolare alambicco discontinuo in rame del tipo Charanteis adattato alla distillazione della grappa.

Maturazione

In piccole botti di rovere ed in contenitori di acciaio inox.

Affinamento in Bottiglia

6 mesi

Bottiglie Prodotte

5.800

Temperatura di Servizio

9-11 °C

Alcool

42% Vol

Formato

