

Grappa

di Chianti Classico



Ottenuta da vinacce appena fermentate di Chianti Classico, questa grappa occupa un ruolo importante nel portafoglio prodotti di San Felice. La maturazione di alcuni mesi in piccole botti di rovere conferisce una tonalità leggermente ambrata.

Materia Prima

Vinacce prodotte nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena) da uve del Chianti Classico, San Felice

Metodo di Distillazione

Disalcolazione in corrente di vapore delle vinacce in alambicco discontinuo a calderine in rame e successiva rettifica delle flemme alcoliche in una caldaia a bagnomaria sottovuoto.

Maturazione

In contenitori di acciaio inox.

Aspetto

Cristallino in trasparenza e tonalità di colore leggermente ambrata.

Temperatura di Servizio

9-11 °C

Alcool

42% Vol

Formato

