



VERRAZZANO

Grappa

La grappa di Verrazzano è distillata da vinacce fresche di Chianti Classico, proveniente dai vigneti del Castello di Verrazzano. Presenta un bouquet fresco, netto e fruttato, caratterizzato dagli aromi varietali del Sangiovese. E' ottenuta per distillazione in alambicchi a vapore discontinuo, con taglio manuale delle "teste e code" entro le prime 48 ore dalla svinatura.

Uvaggio: Sangiovese e Canaiolo

Alcool: 43,00% vol

Zona di produzione: Greve in Chianti

Metodo di distillazione: Le vinacce vengono lavorate in una distilleria artigianale a Paganico. Sistema di distillazione a vapore discontinuo. Colonne a basso grado. Taglio delle teste e delle code manuale. Vinacce distillate entro le 48 ore dalla svinatura.

Elevazione e Affinamento: Ottenuta in acciaio per cinque mesi

Formati: 500 ml

Bicchiere consigliato: Tulipano di cristallo a stelo lungo

Temperatura di servizio: 9 - 11 ° C.

