



VERRAZZANO

Grappa Riserva

La grappa Riserva di Verrazzano è distillata da vinacce fresche di Chianti Classico, proveniente dai vigneti del Castello di Verrazzano, e affinata per due anni in carati di legno di Nevers. Il sistema di distillazione è a vapore discontinuo. Colonne a basso grado. Le vinacce vengono distillate entro le 48 ore dalla svinatura. Il colore è giallo ambrato, consistente, brillante. Il profumo è pieno e nobile, pur fresco e immediato. Sentori di vaniglia e viola. Il sapore è pieno, nervoso, nel tempo armonico; dolce non dolce, soave e fine; nerbo pronto in stoffa di straordinaria eleganza e sensuale armonia.

Uvaggio: Sangiovese e Canaiolo

Alcool: 42,00% 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 carati di legno di Nevers per due anni.

Formati: 350 ml

Bicchieri consigliato: Tulipano di cristallo a stelo lungo

Temperatura di servizio: temperatura ambiente.

