

CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 3 6 —

CASTELLO DI MELETO **GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO**



UVAGGIO:
Vinacce fresche del Chianti Classico



DISTILLAZIONE:
Distillazione con impianto a vapore di tipo discontinuo, colonne a basso grado. L'impianto di distillazione è sigillato in ogni sua parte, tutta la produzione è quindi soggetta al controllo qualitativo e quantitativo. Aggiunta di acqua distillata per portare il distillato alla gradazione di Alc. 42% vol. Filtrazione e imbottigliamento.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Naso gentile, dolce ed etereo, molto fruttata (amarena). Bocca equilibrata e persistente, che mantiene il retrogusto fruttato. Da degustare sola a fine pasto o come accompagnamento a dolci al cioccolato.





CASTELLO DI
MELETO
— 1 2 5 6 —

NEOCLASSICAL
CHIANTI CLASSICO