

CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 3 6 —

CASTELLO DI MELETO

## GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO RISERVA



### 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. Affinato in botti per circa 1 anno.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Al naso note di tè, fieno, vaniglia e nocciola. Assaggio caldo e deciso, con finale morbido e persistente. Da degustare sola a fine pasto o come accompagnamento a dolci al cioccolato.





CASTELLO DI  
**MELETO**  
— 1 2 5 6 —

**NEOCLASSICAL**  
**CHIANTI CLASSICO**