CASTELLO DI MELETO

GRAPPA DI VIN SANTO

UVAGGIO:
Vinacce fresche del Vinsanto 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.

ABBINAMENTO:
Da degustare sola a fine pasto o in accompagnamento a dolci al cioccolato.