

Grappa

Invecchiata

Vitigno: vinacce di Sangiovese

Distillazione: al termine della fermentazione le vinacce di Sangiovese, ancora umide, sono inviate immediatamente alla distilleria.

Dopo almeno un anno di invecchiamento in barrique, durante il quale si arricchisce di aromi e si affina, la grappa ottenuta viene portata alla gradazione alcolica di 40 gradi e imbottigliata.

Bottiglie prodotte: 2.000

La grappa appare di colore ambrato, di profumo pieno, con sentori di legno e frutta secca, di sapore morbido, fine, armonico vinoso.

Grape varietal: pomace of Sangiovese

Distillation: the grappa is a product of Vignamaggio's best fermented Chianti Classico grape pomace and is obtained via a process of discontinuous-cycle steam distillation, in an old copper alambic distiller. The grappa remains in small oak barrels for at least 12 months. The resulting alcohol grading is 40°.

Bottles produced: 2.000

The grappa has an amber colour, a full aroma with hints of wood and nuts and a smooth, delicate, harmonious and winey flavour.

