



Fattoria di Castel Pietraio ®
Barone Neri Del Nero
Monteriggioni Toscana Italia

GRAPPA DI CHIANTI

GRAPPA DI MERLOT

GRAPPA DI CHARDONNAY

Denominazione: Grappa

Zona di produzione: Castel Pietraio Monteriggioni (SI)

Vendemmia annata: 2013

Bottiglie: 50cl.

Distillazione: Terminata la fermentazione alcolica ed una pressatura soffice le vinacce vengono inviate alla distilleria. Dove fermentano accuratamente in appositi contenitori, per poi essere avviate agli alambicchi dove segue una lenta distillazione a bagnomaria, al fine di ottenere una grappa cristallina, incolore ed estremamente profumata e delicata.

Affinamento: 3-4 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere diluita, refrigerata ed imbottigliata.

Temperatura di servizio: 15° C

Gradazione alcolica: 42% vol

Abbinamento: Pasticceria secca e cioccolato

Note organolettiche:

Colore: Cristallina

Profumo: Mantiene le caratteristiche organolettiche dei relativi vitigni di origine.

Sapore: Delicato

