



Grappa di Vino Nobile

Un'autentica grappa toscana della nostra fattoria Santavenere a Montepulciano, ottenuta con la vinaccia dei grappoli d'uva Sangiovese.

— **MARCHIO**

Santavenere

— **MATERIA PRIMA**

Vinaccia d'uva fresca di pigiatura

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Toscana
Provincia: Siena
Comune: Montepulciano
Tenuta: Santavenere

— **UVAGGIO**

Sangiovese

— **RESA**

8%, vale a dire 8 litri di grappa per 100 kg di vinaccia

— **PROCEDIMENTO**

La vinaccia appena pigiata viene riscaldata a 65°C per fare evaporare l'alcol, ma non l'acqua. In seguito al raffreddamento si forma un liquido di elevato tenore alcolico, che viene in seguito diluito a 42° con dell'acqua demineralizzata

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botte inox per 5 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

42% vol

— **LONGEVITÀ**

Illimitata

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Cristallina, sia nella trasparenza che nel tono di colore; intensa e profonda, ricca di note fruttate; al palato armonica e avvolgente, senza spigolature, molto persistente e di buona complessità

— **COLORE**

Cristallino limpido

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di ogni fine pasto

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Leggermente fresca

— **FORMATO**

50cl