



Grappa di Chianti Classico

Ottenuta esclusivamente dalle uve del nostro Sangiovese destinato alla produzione del Chianti Classico. Dopo lunga macerazione e successiva pressatura, le vinacce vengono trasportate ancora fresche in distilleria. Proprio questa veloce operazione, ci permette di distinguere il proprio potenziale aromatico presente nelle vinacce. In questo modo riusciamo ottenere una Grappa con grande personalità ed eleganza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto visivo cristallino, profumo floreale e fruttato con delicate note di frutti di bosco. Nel palato si presenta molto morbida, intensa, molto elegante e persistente con finale dolce.

RESA: tra 10 – 12 litri per quintale.

GRADO ALCOOLICO: 42% vol.

FORMATO: 500ml

La Grappa Borratella è prodotta in quantità limitata in modo artigianale.