



FATTORIA DI S. QUINTINO

ZONA DI PRODUZIONE

COMUNE DI SAN MINIATO, PISA

ALTITUDINE 200 MT. S.L.M.

PRODUZIONE PER LA PRODUZIONE DI QUESTO PREGIATO DISTILLATO LA VINACCIA DI UVE CHIANTI, ANCORA FRESCA E GRONDANTE DI VINO, È STATA SOTTOPOSTA AD UNA ATTENTA DISTILLAZIONE CON CALDERINI A VAPORE, COLONNE A BASSO GRADO E METODO DISCONTINUO. QUESTO METODO, CHE NON PREVEDE L'INSILAMENTO DELLA VINACCIA, GARANTISCE IL RISPETTO DEI PROFUMI E DEI SAPORI PECULIARI DELL'UVAGGIO UTILIZZATO.

NOTE ORGANOLETICHE

COLORE: TRASPARENTE LIMPIDO

SAPORE: AL PALATO CONFERMA PIENAMENTE LE PERCEZIONI OLFATTIVE, CON OTTIMA PERSISTENZA

NOTE OLFATTIVE: CARATTERIZZATO DA NOTE DI FRUTTI ROSSI MATURI CON VAGHI E GRADEVOLI SENTORI VEGETALI

GRADO ALCOLICO 42 %VOL.

ABBINAMENTI GELATO, FRAGOLE, CAFFÈ E CIOCCOLATO FONDENTE

FORMATO 500 ML.



GRAPPA di CHIANTI

WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)