



Grappa di Sangiovese



UVE DI PROVENIENZA:

Sangiovese Toscano ottenuto da vigneti di 10/15 anni.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:

I vigneti di Poggio Bonelli si collocano su altitudini di media collina (280 mt slm) esposte a sud.

FERMENTAZIONE:

Le vinacce, cariche di tutti i preziosi aromi varietali del Sangiovese arricchiti dalle note di fine fermentazione, vengono sofficientemente pressate e immediatamente conferite alla distilleria.

DISTILLAZIONE:

Segue l'antico metodo tradizionale detto "discontinuo", in caldaiette di rame a bagnomaria, caratterizzate da una estrazione lenta, in grado di catturare tutti gli aromi più caratteristici.

AFFINAMENTO:

In legno piccolo per non meno di 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'accurata distillazione arricchisce la Grappa di Poggio Bonelli di tutta la grande complessità aromatica di cui il Sangiovese è prodigo. Di colore luminoso e ambrato, al palato richiama sensazioni di aromi caratteristici dell'uva (note floreali e di piccoli frutti) e sfumature vinose e complesse, dovute alla fermentazione; arricchite da sentori di miele, pesca e albicocca. Il vigore alcolico, ben bilanciato da una grande eleganza, conferisce un sapore caldo e di grande ampiezza, che chiude con richiami aromatici di vaniglia e liquirizia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 43% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ambiente.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,50.