

CASTELLO DI MODANELLA



“GRAPPA DI MERLOT”

Vitigno: Merlot 100%

Area di produzione:

Nei vigneti “Godiolo”, “Montagna” e “Osteria “ in collina ad altitudini variabili tra 310 e 430 mt. s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI).

Tipo di Vinaccia : Fermentata

Distillatore : Distilleria Santa Teresa dei F.lli Marolo, Alba (CN)

Tipo di Alambicco : Discountinuo a bagno-maria

Periodo di Consegna delle Vinacce : Ottobre

Periodo di distillazione : Novembre

Affinamento : Almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Caratteristiche organolettiche : di colore bianco, cristallino, all’olfatto risulta pulita, delicata con sentori piacevolissimi di prugne e albicocche secche.

Al palato risulta delicata ed allo stesso tempo calda e suadente: riaffiorano più intensi i sentori fruttati. Esalta, grazie alla combinazione Frutto - Vinaccia, ogni fine pasto

Gradazione alcolica : 42%

Grappa
di
Merlot



CASTELLO DI MODANELLA

