

CASTELLO DI MODANELLA



“GRAPPA DI SANGIOVESE”

Vitigno: Sangiovese 100%

Area di produzione:

Vigneto “Montino” in collina a 300 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 ribes nero, mela e vaniglia.

Al palato risulta delicata ed allo stesso tempo calda e suadente: riaffiorano più intensi i sentori fruttati.

Gradazione alcolica : 42%

Grappa
di
Sangiovese



CASTELLO DI MODANELLA

