



## Grappa di Chianti Classico



### URSPRUNG

Chianti Classico-Zone. Aufgrund ihrer echten Berufung zählt die Toskana berechtigter Weise zu den großen Erzeugerregionen auch für hochwertige Grappe.



### ALKOHOLGEHALT

45 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

700ml

### WEINBERGE

Auf dem Gut Castello d'Albola, einst im Besitz der florentinischen Adelsfamilien Acciaiollo, de' Pazzi und Ginori-Conti, wird aus den hochwertigen Trestern des hier produzierten Chianti Classico diese Grappa destilliert.

### DESTILLATIONSMETHODE

Junges und reintöniges Destillat mit aromatischem, weder von Holzesenzen noch anderen vegetalen Fremdeinflüssen modifiziertem Aromenprofil.

### SENSORISCHE ANALYSE

Glanzhell und strahlend; am Gaumen elegant und weich, mit angenehmen Wahrnehmungen von weißen Blüten.