



CASTELLO DI AMA
SIENA - ITALY

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

VIGNETO BELLAVISTA

La Grappa di Chianti Classico del Vigneto Bellavista, della Vendemmia 2018, è prodotta dal maestro Vittorio Capovilla, universalmente riconosciuto come uno dei migliori distillatori in assoluto e siamo molto onorati di questa collaborazione. La Grappa di Chianti Classico, del Vigneto Bellavista 2018, è un nuovo paradigma nella storia di questo prodotto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La grappa del Chianti Classico di Vigneto Bellavista è ottenuta a bagnomaria in piccoli alambicchi di rame di vinacce fresche di Sangiovese e diluita con acqua pura di sorgente.



DATI TECNICI

Prima annata: 2018

Uvaggio: Sangiovese 100 %

Gradazione alcolica: 45 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore: Trasparente e brillante.



Naso: Molto elegante, i sentori olfattivi ricordano i piccoli frutti a bacca rossa come la mora, lampone e ribes.



Gusto: morbida, lunga e complessa al finale con una ottima aromaticità.

