

GRAPPA DI SANGIOVESE 38% CL.70 AST. I00008070



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Sangiovese

Provenienza: Romagna

Gradazione : 38% vol.

Colore e aspetto: trasparente e cristallino

Olfatto: intenso, pieno con profumo di vaniglia

Gusto e Retrogusto: : Fragrante, asciutto.

Profumo di frutta fresca

Caratteristiche e processo di produzione:

il Sangiovese è un vitigno, originario della Romagna, capace di generare vini di rilevante struttura e con note gustative ricche di morbidezza e di frutto. Anche la grappa ne rispecchia in gran parte le caratteristiche. La distillazione avviene in alambicchi a vapore ed è seguita da un periodo di affinamento di alcuni mesi in contenitori di acciaio inox.