



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

GRAPPA DI SANGIOVESE



VITIGNI: Sangiovese.

METODO DI DISTILLAZIONE: distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima discolazione ed una successiva rettificazione della flemma ottenuta.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42% vol.

ASPETTO VISIVO: cristallina in trasparenza e tonalità di colore.

SENSAZIONI OLFATTIVE: profumo intenso e penetrante con calde note vinose nelle quali si avvertono piacevoli ricordi di confettura.

SENSAZIONI GUSTATIVE: certamente franca riempie il palato delle sue ricchezze annunciando un gran retrogusto.

SENSAZIONI RETROLFATTIVE: molto persistente, si articola in eleganti tonalità di piccola frutta a bacca rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: tulipano piccolo di cristallo.



TENUTE CALÌ
vini e relais

grafetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO
MAESTRINO