



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

GRAPPA LA STELLA



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

NOTE: sosta in legno di rovere per 4 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 42% vol.

ASPETTO VISIVO: di colore giallo paglierino, perfettamente trasparente.

SENSAZIONI OLFATTIVE: molto armonica, con un equilibrio di profumi che si articolano in eleganti sentori floreali e fruttati e delicati sentori di vaniglia.

SENSAZIONI GUSTATIVE: molto armonica.

SENSAZIONI RETROLFATTIVE: bouquet in perfetta sintonia con quanto avvertito nelle sensazioni olfattive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17° C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: tulipano di cristallo di medie dimensioni.



TENUTE CALÌ
vini e relais

grafetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

M
POGGIO
MAESTRINO