



ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

# GRAPPA LA STELLA



**METODO DI DISTILLAZIONE:** distillata in corrente di vapore con alambicco continuo. Il procedimento comporta una prima discolazione 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*

  
graffetta  
SICILIA

  
ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

  
POGGIO  
MAESTRINO