

GRAPPA IL BALZELLO

Grappa di Chianti Classico

Analizzando

Materia Prima: vinacce fermentate delle uve dei vigneti di Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine: 456 m s.l.m

Metodo di distillazione: disalcolazione in correnti di vapore delle vinacce in alambicco discontinuo a calderine in rame e successiva rettifica delle flemme alcoliche in una caldaia a bagnomaria sottovuoto.

Maturazione: in contenitori di acciaio inox

Gradazione alcolica: 42% vol.

Degustando

Dal colore cristallino e trasparente, rivela al naso un profumo intenso con tipici ed evidenti sentori floreali e fruttati.

In bocca si avverte subito la pungenza dell'alcool che tende a dissolversi rapidamente.

Temperatura di servizio: 10°-14°

Abbinamento: Cioccolato fondente

Lo chef della casa consiglia: a fine pasto come digestivo

