

Grappa di Montecucco

Le Calle Biologica



La grappa di Montecucco di annata viene ottenuta dalla distillazione delle nostre vinacce di Sangiovese

Sistema di distillazione:

Dopo una soffice pressatura, le vinacce vengono inviate immediatamente alla distilleria; introdotte in piccoli alambicchi di rame discontinui vengono distillate mediante vapore indiretto

Affinamento:

In tini di acciaio inox entro le 24 ore dalla svinatura

Azienda distillatrice:
Distilleria DETA srl

Note di degustazione:

Colore:
Trasparente e brillante

Profumo:
Fine ed elegante

Sapore:
Ampio e profumato

Sapore:
Aromatico e molto armonico

Grado alcolico:
40° vol

Temperatura di servizio:
9° / 11°

Azienda Agricola Biologica
Le Calle di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso
Cinigiano (Grosseto) Italia
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472
Riccardo +39 348 9307565

www.lecalle.it
info@lecalle.it

