



Grappa del Castello

VARIETA' DI UVE IMPIEGATE

Le migliori varietà di uva di Montalcino. Le relative vinacce, fermentate dopo la "svinatura", sono trasferite in distilleria in modo da preservarne la ricchezza in alcool ed in sostanze aromatiche.

NOTE TECNICHE

Tecnica di produzione: è ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore, con il sistema classico della doppia distillazione delle fragranti vinacce del Brunello di Montalcino. Queste vinacce mantengono tutte le caratteristiche del vino da cui provengono, ed essendo state sottoposte a lunga macerazione sono ricche di alcool e profumi. La qualità della materia prima, unita al metodo accuratissimo di lavorazione tradizionale, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche.

Alcol: 45% vol.



FORMATI DISPONIBILI:
0,70 l

castellobanfi.com