

Grappa di Chianti Classico



MATERIA PRIMA	Vinacce prodotte nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena) da uve del Chianti Classico San Felice
METODO DI DISTILLAZIONE	Disalcolazione in corrente 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
ASPETTO	Cristallino in trasparenza e tonalità di colore
GRADO ALCOLICO	42° Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9-11° C

