

valdellecorti



grappa di chianti classico

La Grappa di Val delle Corti viene prodotta in piccole quantità con le migliori vinacce di Sangiovese dalla Distilleria Arboni di Colle Val d'Elsa. Appena distillata il suo profumo è molto intenso, di frutta e di vinaccia fresca, col passare dei mesi esso diventa più fine, morbido, tendente alla frutta secca, alle mandorle ed al miele di castagno. Naso aromatico che rivela spezie fresche, fiori selvatici e minerali. Rotondo e morbido nel palato con carattere elegante di frutta. Ben bilanciato, finale fresco di buona lunghezza.

vinacce:	di 100% Sangiovese
stato vinacce:	fresca, ricca di vino, priva di muffe
affinamento	un anno in vetro
vol alcool:	42%