

## GRAPPA DI ANSONICA E SANGIOVESE

**UVAGGIO:**

Ansonica (100%) o  
Sangiovese (100)

**GRADO ALCOLICO:**

40-42%

**N° BOTTIGLIE/ANNO:**

2000

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Parrina

**VIGNETO:**

Tinaro, Pini

**TERRENO:**

Limo-argilloso calcareo



**RESA UVA/ETTARO:**

75 q/ha

**VENDEMMIA:**

Raccolta meccanizzata con  
vendemmiatrice automatica

**RESA VINO/UVA:**

≅ 60%

**DISTILLAZIONE:**

a vapore con alambicco  
discontinuo

**TAPPO:**

Monopezzo naturale-sintetico

### GRAPPA DI ANSONICA

#### CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Questa grappa è stata distillata a vapore con alambicco discontinuo, secondo la migliore tradizione di distillazione italiane, per meglio esaltare la naturale fragranza delle vinacce. La particolare cura nella conservazione e nella distillazione, conferiscono al prodotto un ampio bouquet su base aromatica, con un gusto delicato.

#### CONSIDERAZIONI

Si consiglia di servirla fresca (8-10°C) in tulipani di cristallo.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Gusto morbido.

### GRAPPA DI SANGIOVESE

#### CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Questa grappa è stata distillata a vapore con alambicco discontinuo, secondo la migliore tradizione di distillazione italiane, per meglio esaltare la naturale fragranza delle vinacce. La particolare cura nella conservazione e nella distillazione, conferiscono al prodotto un ampio bouquet su base fruttata, con gusto persistente.

#### CONSIDERAZIONI

Si consiglia di servirla fresca (8-10°C) in tulipani di cristallo.