



GRAPPA INVECCHIATA *Berta* DISTILLERIE

Tipologia della grappa:

Grappa invecchiata in barrique

Provenienza delle vinacce (zona di origine):

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uve di origine delle vinacce:

Sangiovese e Merlot

Vigneti:

Vigneti di Vallepiciola

Tipologia del terreno:

Calcere ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Cordone speronato e Guyot

Tipologia di vinaccia:

Fermentata - Rimasta a contatto con il mosto finché non diventa vino; distillata subito, perché gli zuccheri dell'uva si sono già trasformati in alcool.

Metodo di distillazione:

Le vinacce vengono distillate con ciclo discontinuo in caldaie di rame a vapore

Invecchiamento:

Almeno 12 mesi in botti di rovere francese

Alcol: 40 % Vol

Temperatura di servizio: 16°-18°C



Formati disponibili:



500 ml

Note di degustazione:

colore giallo ambrato, profumo complesso, delicato, con sentori di frutti rossi, pompelmo e vaniglia. Gusto ricco e avvolgente che rimane a lungo in bocca.

Abbinamento:

Da servire in calici a tulipano leggermente fresca (16°C) a fine pasto o anche in abbinamento con cioccolatini.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718
info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com