



LA FORZA GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Grappa Naturale & Grappa Gold Invecchaita

Uvaggio: 90% di Sangiovese e dal 10% di Canaiolo e Malvasia Nera

Affinamento per la Grappa Gold Invecchiata:

in botti di rovere francese per 12 mesi

Etichetta: xilografia dell'artista Mario Gambedotti

Colore: trasparente, brillante e dorato per la Grappa Gold Invecchiata

Profumo: elegante con piacevoli note di frutta secca e sottobosco

Gusto: morbido, asciutto, delicato

Abbinamenti: caffè, cioccolato fondente, ricotta e miele e sigari

Bottiglie prodotte: 1000 bordeaux da 0,50 cl.

Natural Grappa & Aged Gold Grappa

Grape Variety: 90% Sangiovese grapes and 10% Canaiolo and Black Malvasia grapes

Aging for the Aged Gold Grappa: in French oak barrels for 12 months

Label: xylography designed by the artist Mario Gambedotti

Color: intense ruby deep red and a gold color for the Aged Gold Grappa

Fragrance: elegant with pleasant dry fruit and wood berries flavor

Taste: soft, dry, delicate

Serving suggestion: coffee, dark chocolate, ricotta and honey and cigars

Produced bottles: 1000 of 0,50 cl.

LA FORZA

Una Forza amabile, morbida e avvolgente. Le ricche vinacce sono distillate, secondo la tradizione italiana, in corrente di vapore e alambicco in rame per esprimere ed esaltare tutta la complessa struttura dell'acquavite, mantenere tutte le qualità specifiche del vino e per ottenere un alto contenuto alcolico ed estrarre le note amabili di frutta secca.

LA FORZA

A lovable, soft and warm Force. According to the Italian tradition, the fresh Chianti Classico marc is distilled in a flow of steam and copper still to express and enhance the complex structure of the brandy, to maintain all the specific qualities of the wine and to obtain a high alcohol content and extract the amiable notes of dried fruit.