



FATTORIA DI  
**CORSIGNANO**

## GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

La **Grappa del Chianti Classico** proviene dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di Canaiolo Toscano.

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.



### ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 450 m. s.l.m.

Esposizione: sud, ovest, sud-ovest

Composizione del terreno: subcalcareo, ricco di galestro e argilla

Grado alcolico: 42%

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: trasparente, brillante

Profumo: elegante con piacevoli note fruttate stagionate

Gusto: morbido, asciutto, delicato

Abbinamenti: caffè, cioccolato fondente, ricotta e miele

Temperatura di servizio: temperatura ambiente

Bottiglie prodotte: 1000 bordolesi da 0,50 cl.

Etichetta: quadricromia dell'artista Eugenio Comencini, "Famiglia Patriarcale"

Imballaggio: confezione singola in elegante astuccio

FATTORIA DI CORSIGNANO

Loc. Corsignano 53010 Vagliagli (Siena) Tel. 0577 322545 Fax. 0577 322407  
info@tenutacorsignano.it www.tenutacorsignano.it P.iva: 00942760521