



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

GRAPPA DI VINO NOBILE



Provenienza	Tenuta Santavenere a Montepulciano, Provincia di Siena
Vitigno	Sangiovese
Materia prima	Vinaccia di uva Sangiovese di fresca pigiatura
Resa	8%, vale a dire 8 litri di grappa per 100 kg di vinaccia.
Contenuto alcolico	42 vol %
Conservazione	Illimitata
Procedimento	La vinaccia appena pigiata viene riscaldata a 65°C per fare evaporare l'alcol, ma non l'acqua. In seguito al raffreddamento si forma un liquido di elevato tenore alcolico, che viene in seguito diluito a 42° con dell'acqua demineralizzata.
Affinamento	5 mesi in botte inox
Note degustative	Cristallina, sia nella trasparenza che nel tono di colore; intensa e profonda, ricca di note fruttate; al palato armonica e avvolgente, senza spigolature, molto persistente e di buona complessità.
Accostamenti	A coronamento di un ottimo pasto.
Formati	50 cl

Un'autentica grappa toscana della nostra fattoria Santavenere a Montepulciano, ottenuta con la vinaccia dei grappoli d'uva Sangiovese. La vinaccia appena pigiata viene distillata da un esperto mastro distillatore in appositi alambicchi a vapore. La distillazione consiste nel riscaldare la vinaccia a 65°C per far evaporare l'alcol, ma non l'acqua. In seguito al raffreddamento si forma un liquido ad elevato tenore alcolico, che viene poi diluito a 42 gradi con dell'acqua demineralizzata. Dopo l'affinamento in botte d'acciaio inossidabile si ottiene una grappa cristallina, intensa e profonda, ricca di note fruttate, armonica e avvolgente, da bere a una temperatura di 10 -12°C.