

GRAPPA DI CHIANTI

RISERVA

Castello di
OLIVETO

VINACCE

Chianti.

DISTILLAZIONE

A vapore in selezione entro le 24 ore successive alla svinatura; impianto di tipo discontinuo con colonne in rame a basso grado.

AFFINAMENTO

Per almeno 18 mesi in Barriques.

CATEGORIA

Grappa riserva

COLORE

Dorato intenso, riflessi ambrati.

PROFUMO

Con sentori di miele e spezie, di notevole complessità.

SAPORE

Lascia un persistente ricordo, confermando nel retrofatto tutte le sensazioni olfattive.



MARC

Chianti

DISTILLATION

By steam within 24 hours of devatting; a discontinuous system with low-grade copper columns

AGING

At least 18 months in barriques.
Organoleptic profile

CATEGORY

reserve grappa

COLOR

Intense golden with amber highlights;

AROMA

With hints of honey and spices,
remarkably complex

FLAVOR

Leaves a lingering memory, confirming all its olfactory impressions in the after-aroma.

