



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## GRAPPA DI VINO NOBILE



<b>Provenienza</b>	Tenuta Santavenere a Montepulciano, Provincia di Siena
<b>Vitigno</b>	Sangiovese
<b>Materia prima</b>	Vinaccia di uva Sangiovese di fresca pigiatura
<b>Resa</b>	8%, vale a dire 8 litri di grappa per 100 kg di vinaccia.
<b>Contenuto alcolico</b>	42 vol %
<b>Conservazione</b>	Illimitata
<b>Procedimento</b>	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.
<b>Affinamento</b>	5 mesi in botte inox
<b>Note degustative</b>	Cristallino, sia nella trasparenza che nel tono di colore; intensa e profonda, ricca di note fruttate; al palato armonica e avvolgente, senza spigolatura, molto persistente e di buona complessità.
<b>Accostamenti</b>	A coronamento di un buon pasto.
<b>Formato</b>	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.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**