



GRAPPA AFFINATA DI CHIANTI CLASSICO

Varietà	100% vinacce da uve destinate a divenire Chianti Classico DOCG
Metodo di produzione	Fermentazione delle vinacce di uve di prima spremitura.
Affinamento	Affinata 6/12 mesi in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno altri 6 mesi in rovere.
Grado alcolico	43%
Caratteristiche organolettiche	Colore paglierino, naso intenso e speziato, aromi di vaniglia, mosto d'uva e lavanda. In bocca è caldo, avvolgente con un finale morbido e persistente.
Formato bottiglia	500 ml

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | info@lasala.it