



ACQUISTATO IL

Grappa "Castel Giocondo" di Brunello di Montalcino

Grappa pregiata ottenuta dalla distillazione delle vinacce fresche del Brunello di Montalcino



Sui versanti di quella collina, si coltivano le uve destinate a dar vita a uno dei vini più prestigiosi al mondo, il Brunello di Montalcino. E, saggezza popolare, in campagna non si butta mai nulla. Tanto più le vinacce ancora ricche di mosto dopo la vinificazione del Brunello. Da quella materia prima di eccezione, nasce quindi Grappa CastelGiocondo, piccolo gioiello di casa Frescobaldi. Grappa pregiata ottenuta dalla distillazione - appunto - delle vinacce fresche del Brunello di famiglia. Un distillato che si fa apprezzare da appassionati ed esperti per il bouquet estremamente composito, di rara morbidezza ed armoniosità. Colore limpido. Al naso, offre profumi delicati, intensi e persistenti. In bocca è ben equilibrata e armonica. Ideale alla fine del pasto, accompagna elegantemente la cioccolata fondente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa
Provenienza Italia
Uve
Gradazione 45% vol
Temp. Servizio 14-16°
Quando Berlo After dinner

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

Colore limpido. Al naso offre profumi delicati, intensi e persistenti. Il gusto è netto, ben equilibrato, armonico; al palato dà sensazioni di vellutata morbidezza.