



IL COLOMBAIO
MONTERIGGIONI



GRAPPA

DI SAN CIRINO

PRODUZIONE:

Produzione limitata e bottiglie numerate.

MATERIA PRIMA (VINACCIA):

Vinacce di uve sangiovese, canaiolo e colorino prodotte nella nostra azienda provenienti dalla vinificazione del Chianti d.o.c.g. San Cirino.

METODO DI PRODUZIONE:

Grappa ottenuta con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria a doppio processo con ridistillazione delle flemme ed un cospicuo taglio di teste e code.

AFFINAMENTO O INVECCHIAMENTO:

Circa 10 mesi in fusti di pregiato rovere francese a gradazione moderata (50% vol).

CARATTERISTICHE DELLA GRAPPA:

sensazioni visive: colore dorato con leggeri riflessi ramati

sensazioni olfattive: profumo di violetta tipico del sangiovese con delicate note di vaniglia

sensazioni gustative: al palato si presenta morbida e ben strutturata con sfumature vinose ed aromi complessi tra cui spiccano note che richiamano i piccoli frutti di bosco e sul finale sentori di liquirizia; notevole la persistenza in bocca. La grappa di San Cirino della Fattoria Il Colombaio è un prodotto ottenuto esclusivamente dalla vinaccia del nostro Chianti di maggior pregio, senza aggiunta di fecce, aromi o distillati di altra provenienza.

BICCHIERE CONSIGLIATO:

Calice tulipano di media grandezza in vetro fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:

Per apprezzarne appieno le caratteristiche organolettiche si consiglia di degustarla ad una temperatura di circa 18°C dopo aver proceduto ad un'adeguata ossigenazione del distillato per qualche minuto nel bicchiere.

GRADAZIONE ALCOLICA:

42% vol