

Grappa di Chianti Classico Riserva Squarcialupi



Processo produttivo:

Le vinacce fermentate di Chianti Classico vengono distillate a corrente di vapore continuo, con alambicco tradizionale in rame. Segue affinamento in fusti di rovere per un periodo minimo di 18 mesi.

Esame visivo:

Color dorato.

Bouquet intenso, complesso, etereo. Note floreali che richiamano iris e acacia, seguite da mela sotto spirito nel finale di vinacce fresche, lillà e spezie dolci, in particolare vaniglia. Sentori di rovere ben armonizzati.

Al gusto particolarmente morbida e persistente, con note dolci di marzapane e mela gialla matura. Sentori di rovere ben armonizzati.