



Tenuta CastelGiocondo CastelGiocondo Grappa

Note tecniche

Altimetria

350 m

Esposizione

Versante Sud del comune di
Montalcino

Varietà Vino

Distillato di vinacce di Sangiovese,
ottenute dalla svinatura del "vino
fiore" destinato alla produzione del
Castelgiocondo Brunello di
Montalcino

Superficie

151 ha

Tipologia Suolo

Terreno roccioso di origine eocenica

Contenitori Fermentazione

Distillata in caldaiette di rame, a
ciclo discontinuo

Note degustative

Formati Disponibili

0,70 l

Note Organolettiche

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

Abbinamento

Ideale alla fine del pasto,
accompagna elegantemente la
cioccolata fondente.

