

Tenuta CastelGiocondo CastelGiocondo Grappa





CastelGiocondo Grappa

La distillazione delle vinacce fresche del pregiatissimo Brunello di Montalcino consente di ottenere una grappa dal bouquet estremamente composito, di rara morbidezza ed armoniosità.

Note tecniche

Provenienza: Castel Giocondo, Montalcino (Siena)

Altimetria: 350 m Superficie: 151 ha

Esposizione: Versante Sud del comune di Montalcino Tipologia Suolo: Terreno roccioso di origine eocenica

Varietà: Distillato di vinacce di Sangiovese, ottenenute dalla svinatura del "vino fiore" destinato alla produzione del

Castelgiocondo Brunello di Montalcino

Note degustative

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

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