


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo CastelGiocondo Grappa



Formati
0,70 l

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, ottenute 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. 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.