

GRAPPA DEL TERRAJO



Produttore / Producer

Fattoria Bini

Classificazione / Denomination

Grappa del Chianti

Materia prima / Raw material

Vinacce fermentate di prima spremitura dalle migliori uve iscritte all'albo del Chianti
First-squeezed fermented vinasses using the best grapes, found in the Chianti register

Vitigni / Grapes

Prevalentemente Sangiovese, con piccole quantità di altre uve come da disciplinare del Chianti

Mainly Sangiovese, with a little of Merlot and Cabernet grapes as said by Chianti regulations

Metodo di distillazione / Distillation technique

Disalcolazione in corrente di vapore delle vinacce in alambicco discontinuo a calderine in rame e successiva rettifica delle flemme alcoliche in una caldaia a bagnomaria sottovuoto

Alcol: 43,0 % vol

Vinasse dealcoholization through a discontinuous steam stream on copper boilers, followed by alcoholic phlegm rectification in a vacuumed bain-marie boiler.

Alcohol: 43,0 % vol

Maturazione / Maturation

In contenitori di acciaio inox

In stainless steel containers

Note de gustative ed abbinamenti / Tasting notes and matches

Di colore cristallino è grappa dal profilo aromatico stimolante e molto persistente. Il gusto è intenso ma equilibrato, con sensazioni finali leggermente fruttate.

Si abbina perfettamente con dessert di frutta, con dolci speziati come il Panforte di Siena o con la cioccolata fondente.

La temperatura di servizio ideale è di 9 - 12° C

With a clear and diamond-like colour, this grappa has a stimulant and persistent aroma. The taste is intense, but balanced, with fruity ending sensations.

It perfectly matches fruit desserts, dark chocolate and spiced desserts like Panforte of Siena.

Ideal serving temperature is 9 - 12° C