

LE GRAPPE DI SAN LEONARDO

Le grappe di San Leonardo sono prodotte in piccoli quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta e distillata in tradizionali alambicchi a vapore diretto.

GRAPPA BIANCA

Distillato di vinaccia

DISTILLAZIONE

A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

TIPO DI ALAMBICCO

Caldaiette a funzionamento discontinuo.

STOCCAGGIO

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 6 mesi, prima di essere messa sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Grappa bianca perfettamente secca ma nel contempo vellutata e piena.

FORMATI

Bottiglia 0,5 l
Magnum 2 l

GRAPPA STRAVECCHIA

Distillato di vinaccia invecchiato

DISTILLAZIONE

A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

TIPO DI ALAMBICCO

Caldaiette a funzionamento discontinuo.

STOCCAGGIO

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Circa 5 anni in piccoli fusti di rovere (barriques), nelle quali precedentemente è stato invecchiato il vino simbolo della nostra tenuta: il San Leonardo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il caratteristico color oro-ambrato contraddistingue questa grappa. Corposo, aromatico, fine quanto elegante; è un distillato importante dalle incomparabili proprietà organolettiche.

FORMATI

Bottiglia 0,5 l
Magnum 2 l

