



# MONTERAPONI

## GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO RISERVA "BARON' UGO"

---

Le vinacce fermentate ancora grondanti sono inviate alla distilleria lo stesso giorno della svinatura. Questa grappa è prodotta con selezionate vinacce di uve di Sangiovese, Canaiolo e Colorino, le uve classiche del Chianti storico. A seguire un invecchiamento per 27 mesi in barrique esauste provenienti dalla stessa azienda. Dal profumo intenso risulta morbida al palato, questa grappa è prodotta in quantità limitate per l'estrema cura che viene riposta nella selezione delle migliori vinacce e nel processo di distillazione delle stesse.

### ESTENSIONE:

200 Ha, Azienda Biologica Certificata

### VIGNETI:

12 Ha (10 ha registrati Chianti Classico DOCG)

### ALTITUDINE DELLA VIGNA:

570 mt.

### ETÀ DELLE VIGNE:

oltre 40 anni (singola vigna del Baron'Ugo)

### UVAGGIO:

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

### PRODUZIONE:

Grappa prodotta dall'Antica Distilleria Nannoni di Paganico, con metodo discontinuo a calderini.

### VOL. ALCOOL:

42°

