



MONTERAPONI

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO "IL CAMPITELLO"

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. 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:

420 mt.

ETÀ DELLE VIGNE:

42 anni (selezionata della singola vigna del Campitello)

UVAGGIO:

Sangiovese , Canaiolo, Colorino

PRODUZIONE:

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

VOL. ALCOOL:

42°

