



GRAPPA DI VINSANTO DI CARMIGNANO

La Grappa di Vinsanto è ottenuta dalla distillazione delle vinacce del nostro Vinsanto Riserva, fatte fermentare in appositi contenitori chiusi e quindi distillate.

Le uve scelte e selezionate di Trebbiano e San Colombano, riposano da settembre a febbraio su graticci. Il Vinsanto è prodotto seguendo la tradizione di una volta, come ormai pochi in toscana riescono a proporre. Da questo tipo di lavorazione consegue anche l'unicità e l'inimitabilità della nostra Grappa di Vinsanto.

ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)

TENORE ALCOLICO: 42 %

MODALITA' DI SERVIZIO: Servire a 8 ° - 17°C