



Grappa di Sangiovese Invecchiata

La Grappa di Sangiovese Invecchiata di Basilica Cafaggio è il frutto della selezione di vinacce ottenute dalla vinificazione delle proprie uve Sangiovese. La cura nella selezione, l'uso di appositi piccoli contenitori e il rapido trasporto verso la distilleria hanno consentito di conservare tutti i profumi delicati tipici della vinaccia di Sangiovese. Un progetto che parte molto lontano nel tempo non solo perché è una Grappa con cinque anni di invecchiamento, ma tutta la sua storia inizia nell'autunno del 2012.

Materia prima

Vinaccia fresca di uva Sangiovese.

Zona di provenienza delle vinacce

Cafaggio, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

Composizione del terreno

Terreno franco argilloso mediamente profondo, ciottoloso, ben drenato, originatosi da arenarie calcaree.

Forma di allevamento

Cordone speronato, guyot.

Epoca della vendemmia

Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre e prima decade di ottobre.

Distillazione

Dopo alcuni giorni di riposo per consentire un'ulteriore maturazione della vinaccia, la distillazione avviene in alambicco discontinuo, in caldaiette di rame a bagnomaria, per poter estrarre tutti i profumi leggeri e delicati e la complessità aromatica di cui il Sangiovese è generoso.

Affinamento

Un anno in serbatoio di acciaio e oltre cinque anni in carati di rovere francese utilizzati precedentemente per la maturazione del vino bianco.

Caratteristiche organolettiche

La Grappa di Sangiovese Invecchiata si presenta con un bel colore luminoso e ambrato. Il suo profumo è particolarmente complesso in quanto fonde il fruttato iniziale con il profumo di vaniglia e di leggero cacao tipico del legno di quercia francese. Il gusto è molto complesso e particolarmente ricco, ma anche molto delicato. Ottimo il suo retrogusto di bella persistenza che lascia un gusto gradevole ricco di ulteriori sfumature. Assaggiata in un bicchiere grande dà il meglio di sé.

Consigli di conservazione

In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura.

Gradazione alcolica

43 % vol.

Temperatura di servizio

15°-18°

Formati disponibili

0,50 l.



BASILICA CAFAGGIO S.R.L.

Via S.Martino 5, 50022 - Panzano Greve in Chianti (FI) | P.I.: 03266770480 | T. 0558 549094 | F. 0558 549096 | info@cafaggio.wine | www.cafaggio.wine