



# GRAPPA di Vernaccia di San Gimignano



**GRAPPA BIANCA PROVENIENTE DALLA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE DI VERNACCIA. LE VINACCE SONO DISTILLATE FRESCHE, A POCHE ORE DALLA SVINATURA, CON SISTEMA DI DISTILLAZIONE DISCONTINUO.**

## **VINACCE**

Vernaccia di San Gimignano DOCG

## **GRADAZIONE**

42% vol

## **DISTILLATORE**

Distilleria DETA

## **DISTILLAZIONE**

A vapore in selezione entro le 24 ore successive alla svinatura. Impianto di tipo discontinuo con colonne in rame a basso grado

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Contraddistinta da un colore limpido, all'olfatto risulta evidente una nota di pera e frutti a polpa bianca. Freschezza e semplicità ne caratterizzano l'esame organolettico al palato