



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



## GRAPPA DA VINACCE DI CHIANTI CLASSICO

### Varietà delle uve

Da vinacce di Chianti Classico di Rocca delle Macie

### Tecniche di Produzione

Le vinacce di Sangiovese vengono distillate fresche subito dopo la svinatura dall'antica distilleria **DOMENIS**1898 di Cividale del Friuli. L'impianto di distillazione è artigianale di tipo discontinuo, in rame, a vapore diretto, costituito da otto alambicchi. Una bassa pressione del vapore favorisce l'estrazione dei migliori componenti volatili aromatici presenti nelle vinacce. Nella colonna di distillazione questi vengono selezionati e concentrati; vengono, infine, condensati al passaggio nelle serpentine raffreddate ad acqua. Un attento taglio delle teste e delle code consente di recuperare il cuore del distillato a 75°. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata la "trasformazione" alla gradazione alcolica finale, con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica.

La gradazione alcolica di 42° ben si presta a questa grappa che risulta molto morbida, ma caratterizzata e rappresenta bene la fragranza delle vinacce di partenza intrise del loro vino.

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: grappa cristallina.

Aspetto olfattivo: presenta un bouquet floreale e fruttato, con delicate note di mela, fragoline di bosco, ribes e violetta.

Aspetto gustativo e retroolfattivo: all'assaggio si presenta morbida, armonica ed elegante, con sensazioni finali fruttate ed una buona ed elegante persistenza.

### Consigli del Produttore

Servire in piccoli bicchieri di cristallo a tulipano a temperatura di 10/12 °C ottimo a fine pasto, come digestivo. Grad. alcolica: 42% vol.

**ROCCA DELLE MACIE**

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com