



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



## Grappa Gran Riserva

Grappa di Chianti Classico Gran Riserva

**Distillazione:** Ottenuta dalle vinacce di Chianti Classico distillate secondo metodo artigianale, a poche ore dalla svinatura, con sistema discontinuo, in piccole caldaie di rame riscaldate a bagnomaria. Taglio di testa e coda eseguito manualmente dal maestro distillatore Priscilla Occhipinti. Il distillato ha riposato sette anni in carati di rovere Francese, di Allier.

**Organolettica:** Di colore giallo intenso con caldi toni ambrati, l'aroma avvolgente, la forza discreta del rovere smussa ma non copre le caratteristiche note aromatiche e fruttate dell'uvaggio. Calda e gustosa con ottima corrispondenza naso-palato.

**Gradazione alcolica:** 42% vol



**Castello di Gabbiano**

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: [castellogabbiano@castellogabbiano.it](mailto:castellogabbiano@castellogabbiano.it)