



GRAPPA FONTIROSSO

LA GRAPPA	
Denominazione	Grappa di Acquavite
Principali vitigni	Merlot
<p>La grappa Fontiro Rosso è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Merlot raccolte nel vigneto di Fontiro Rosso situato nella Az. Marchesi Ginori Lisci nel. Le vinacce fermentate, vengono trasferite in distilleria subito dopo aver effettuato lo svuotamento dei tini di fermentazione (svinatura) e la relativa pressatura. Questo procedimento garantisce che la distillazione venga effettuata utilizzando soltanto le migliori vinacce, ricche in alcool e soprattutto in sostanze aromatiche. Tra i lotti di grappa ottenuti dalla distillazione delle diverse partite di vinaccia, soltanto quelli migliori, i più fini ed aromatici, sono poi assemblati ed imbottigliati. La grappa viene invecchiata in barrique di rovere per 12 mesi.</p>	

NOTE	
Distillazione	Con Alamicco
Aroma	Prato fiorito, frutta fresca, miele, pasticceria
Gusto	Morbido, pulito estremamente elegante
Alcol %	40% vol
Servizio	In bicchiere a tulipano a 10/15 °C