



LA QUERCE

TIPOLOGIA: Grappa di Vinacce di Chianti

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

VITIGNI: in parte variabile Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Merlot.

DISTILLAZIONE: effettuata dalla Distilleria Deta presso lo stabilimento di Barberino Val d'Elsa con vinacce fresche. Le vinacce dopo la fermentazione vengono torchiate in azienda con torchio tradizionale discontinuo e subito dopo inviate in distilleria. Qui vengono distillate con metodo discontinuo con caldaia in rame così da distillare l'alcool insieme alle migliori sostanze aromatiche che né caratterizzano il profumo.

ALCOOL: 43 %.

QUANTITÀ PRODOTTA: 300 bottiglie per anno

CONFEZIONE; bottiglia da l. 0,500 di colore trasparente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore trasparente, al naso si presenta intensa con profumi di frutta fresca e fiori bianchi. In bocca è calda e morbida con gusto particolarmente vellutato.

