



2014 LA GRAPPA del BALZE D'ISTRICE

il tagliato – azienda agricola



Nota di degustazione:

La barricata – Vellutata e profumi distinti di miele e rovere

La bianca – Delicati profumi e aromi delle terre del BALZE D'ISTRICE con finale lungo

Distillazione: artigianale a bagnomaria di tipo discontinuo, prodotta esclusivamente dalle proprie vinacce. Eseguita con tanta cura e professionalità della Distilleria Alboni a Colle Val d'Elsa.

Affinamento: in contenitori di acciaio inox, una parte successivamente in barrique.

Zona di produzione: Chianti Classico

Grado alcolico: 42.0%

Produzione: limitata a un totale di 306 bottiglie