



**Rocca delle Macie**

FAMIGLIA ZINGARELLI



## GRAPPA RISERVA DI CHIANTI CLASSICO

### **Varietà delle Uve**

Da vinacce di Sangiovese di Rocca delle Macie

### **Tecnica di produzione**

Le vinacce di Sangiovese vengono distillate fresche, subito dopo la svinatura dall'antica distilleria DOMENIS1898 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. Un attento taglio delle teste e delle code consente di recuperare il cuore del distillato. L'invecchiamento viene effettuato per 18 mesi in barrique di rovere francese, a grana extra fine e a media tostatura. Segue un accurato affinamento in acciaio inox. 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 45° ben si presta a questa grappa, che risulta molto morbida e intensamente aromatica.

### **Caratteristiche organolettiche**

Aspetto visivo: grappa cristallina e dal colore ambrato intenso. Aspetto olfattivo: profumo intenso con note floreali e fruttate. Aspetto gustativo e retroolfattivo: grappa morbida dai sentori fruttati accompagnati da vaniglia e liquirizia. Finale speziato persistente.

### **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: 45% vol.

