



Grappa Chianti Classico Riserva Querciavalle

Questa grappa racchiude un'arte antica e tuttavia pienamente in linea con la moderna evoluzione del gusto dei consumatori. In Toscana esiste una lunga tradizione nella produzione di "grappe di fattoria", ottenute selezionando accuratamente le vinacce e procedendo all'immediata distillazione, per ottenere un distillato dagli intensi profumi e, dal sapore antico ma dal gusto moderno: una grappa che davvero può essere definita "senza tempo"



Produzione: subito dopo la svinatura, le migliori vinacce di Chianti Classico dell'azienda, ancora fresche e ricche di aromi vengono distillate in alambicchi discontinui a bassa temperatura

Invecchiamento: 18 mesi in tonneaux di rovere francese di media tostatura e successivo ulteriore affinamento in un caratello in cui ha invecchiato precedentemente il Vin Santo della Famiglia Losi, che conferiscono aromi complessi ed eleganti ed una particolare morbidezza. Le note leggere mandorla e miele ricordano a livello olfattivo i profumi rilasciati dai caratelli di invecchiamento del vinsanto.

Grado alcolico: 48°

Temperatura di servizio: 18°

Bicchieri consigliato: calice tulipano piccolo

Colore: ambrato, limpido con sfumature dorate

Profumo: intenso, etereo ed armonico, con note eleganti conferite dal lungo invecchiamento in legno e che richiamano la vaniglia e il tabacco.

Gusto: piacevolmente morbido, rotondo, raffinato. Sul finale delle leggere note che richiamano la mandorla e il miele.

Ottima a fine pasto oppure da meditazione.

Famiglia Losi