



Grappa di Chianti Classico Riserva Querciavalle

In Toscana c'è una lunga tradizione della "grappa di fattoria", ottenuta selezionando le vinacce della propria zona di produzione e distillandole secondo metodi tradizionali, in modo da conservare intatti aromi e profumi. La Grappa Querciavalle è di sapore "antico" e di "moderna" purezza, passata alla storia con l'appellativo di "grappa senza tempo". Nasce dalle colline del Chianti Classico. Unica e di sapore antico come il luogo dal quale trae le proprie origini.



Vinacce: Sangiovese e Canaiolo

Produzione: dopo la svinatura, le migliori vinacce delle uve del Chianti Classico ancora fresche, ricche di alcool e, soprattutto, di sostanze aromatiche, vengono distillate in moderni alambicchi a bassa temperatura per conservare intatto il profumo originario.

Affinamento: 18 mesi in tonneau 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°C

Bicchieri consigliati: tulipano piccolo

Colore: con riflessi paglierini e brillanti

Profumo: intenso, elegante, con piacevoli note eteree e speziate

Sapore: dal gusto caldo, si presenta asciutta al palato, ma molto morbida e dall'equilibrio perfetto dei suoi aromi, che ricordano mandorle e miele

Famiglia Losi