



## Grappa di Sangiovese

La Grappa di Sangiovese di Basilica Cafaggio è il frutto della selezione di vinacce ottenute dalla vinificazione delle proprie uve Sangiovese vendemmiate nella storica Vigna Basilica S. Martino. La cura nella selezione, l'uso di appositi piccoli contenitori e il rapido trasporto verso la distilleria hanno consentito di conservare tutti i profumi delicati tipici della vinaccia di Sangiovese.

### **Materia prima**

Vinaccia fresca di uva Sangiovese.

### **Zona di provenienza delle vinacce**

Vigna S. Martino, Conca d'Oro, Panzano in Chianti.

### **Esposizione ed altimetria**

Sud-est, 365 s.l.m.

### **Composizione del terreno**

Terreno franco argilloso, profondo, ciottoloso, dotato di sostanza organica, originatosi da calcari marnosi.

### **Forma di allevamento**

Guyot.

### **Epoca della vendemmia**

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre.

### **Distillazione**

Dopo alcuni giorni di riposo per consentire un'ulteriore maturazione della vinaccia, la distillazione avviene in alambicco discontinuo, in caldaiette di rame a bagnomaria, per poter estrarre tutti i profumi leggeri e delicati e la complessità aromatica di cui il Sangiovese è generoso.

### **Affinamento**

Oltre 2 anni in serbatoio di acciaio per consentire un riequilibrio di tutti i delicati componenti di questa Grappa.

### **Caratteristiche organolettiche**

La Grappa Cafaggio Sangiovese si presenta cristallina, con un profumo leggero e delicato ma al tempo stesso complesso e leggermente fruttato. Difficile ricondurlo ad un singolo piccolo frutto, ma piuttosto ad un bouquet di more e mirtilli molto maturi. Il gusto è quello tipico di una Grappa potente, gradevole e quasi morbida, notevole la sua persistenza. Per gustarla nel pieno delle sue espressioni vi consigliamo di assaggiarla in un bicchiere grande.

### **Consigli di conservazione**

In piedi, al buio, in ambiente fresco, evitando sbalzi di temperatura

### **Gradazione alcolica**

43 % vol.

### **Temperatura di servizio**

10°-12°

### **Formati disponibili**

0,50 l.



**BASILICA CAFAGGIO S.R.L.**

Via S.Martino 5, 50022 - Panzano Greve in Chianti (FI) | P.I.: 03266770480 | T. 0558 549094 | F. 0558 549096 | info@cafaggio.wine | www.cafaggio.wine