

POGGIO la NOCE
FIESOLE, ITALIA

La Grappa di Gigìò



Tipologia	Grappa di Sangiovese
Zona di Produzione	Vinacce da uve coltivate nella proprietà di Poggio La Noce (Fiesole)
Vitigno	Sangiovese
Metodo di distillazione	Alambicchi discontinui a bagnomaria
Affinamento	Vasche in acciaio per 6 mesi
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Gradazione alcolica	42% vol.
Produzione	1000 bottiglie da 500 ml
Note di degustazione	Grappa dal colore cristallino, al naso mostra note floreali e delicatamente fruttate di pera, uva passa e frutta a polpa bianca. Al gusto è pulita, armonica e di grande morbidezza.