



Grappa Tignanello

Eine in limitierter Menge erzeugte Spezialität vom Weinberg Tignanello, die den Duft und die Aromen der Trauben des Chianti in einem feinen und aromatischen Destillat wiederaufleben lässt.

Herstellung

Grappa Tignanello wird aus der Destillation der Trester von Sangiovese- und Cabernet-Trauben gewonnen, die auf dem Weingut Tignanello im Herzen des Chianti-Classico-Gebietes im Weinberg Tignanello gelesen werden. Sofort nach dem Abstich des Jungweines von der Maische nach der alkoholischen Gärung und dem anschließenden Pressen werden die gegorenen Trester zur Destillerie gebracht. Dadurch ist gewährleistet, dass nur die besten, alkohol- und vor allem aromenreichsten Trester destilliert werden. Von den einzelnen Grappa-Produktionen aus den verschiedenen Tresterpartien werden nur die besten, feinsten und aromatischsten ausgewählt, assembliert und in Flaschen abgefüllt. Grappa Tignanello gibt es nur in limitierter Menge.