

CASTELL'IN VILLA

GRAPPA



PROPRIETARIO: CASTELL'IN VILLA SPA



Castell'in Villa è un piccolo e antico borgo medioevale che si trova in Toscana, nel comune di Castelnuovo Berardenga, esattamente in provincia di Siena, immerso in quello che è il contesto del meraviglioso paesaggio delle colline del Chianti. Le origini del borgo risalgono addirittura al 1200, quando a tempi era un comune del territorio controllato da Siena stessa. Oggi la tenuta si estende su una superficie complessiva di poco meno di trecento ettari, di cui circa 54 coltivati a vigneto e 32 condotti a uliveto. Il resto del territorio è coperto da un grande bosco secolare, che assicura un ambiente incontaminato e una grande biodiversità. Alla guida della proprietà di "Castell'in Villa" c'è la Principessa Coralia Pignatelli, che abita proprio nella torre del vecchio borgo. I vigneti di Castell'in Villa sono coltivati quasi esclusivamente a sangiovese, per eccellenza il vitigno autoctono del territorio. Le vigne sono suddivise in otto distinti appezzamenti vitati, che si differenziano tra loro per microclima e composizione dei suoli. Tra i filari sono massime le attenzioni, per cui nel segno del rispetto di natura ed ecosistema, quelle che si arrivano a raccogliere, vendemmia dopo vendemmia, sono puntualmente uve sane, schiette, ricche e pregiate.

CASTELL'IN VILLA
Grappa
cod. CAGR
6 x 50 cl x 42%



SANONER

GRAPPA



PROPRIETARIO: ADLER



Una grappa elegante dalle note speziate, floreali e fruttate. Un prodotto artigianale di qualità superiore grazie all'uso del distillatore discontinuo che segue i principi della biodinamica.

Invecchiamento: in legno di rovere per almeno 18 mesi.

Gradazione alcolica: 43% vol.

Aspetto visivo: di tonalità dorata, perfettamente trasparente.
Sensazioni olfattive: garbata e di classe, racchiude armoniche note speziate che richiamano l'invecchiamento e piacevoli sentori floreali e fruttati.

Sensazioni gustative: armonica.

Sensazioni retrofattive: l'eleganza delle note percepite nella fase olfattiva, viene avvertita anche nell'esame retrofattivo, termina con i ricordi di viola.

Temperatura di servizio: 17°C.

Bicchieri consigliato: tulipano di cristallo di medie dimensioni.

AETOS
Grappa di Sangiovese
cod. SNGR
6 x 70 cl x 42%

