

POGGIO la NOCE  
FIESOLE, ITALIA

# La Grappa di Gigìò



<b>Tipologia</b>	Grappa di Sangiovese
<b>Zona di Produzione</b>	Vinacce da uve coltivate nella proprietà di Poggio La Noce (Fiesole)
<b>Vitigno</b>	Sangiovese
<b>Metodo di distillazione</b>	Alambicchi discontinui a bagnomaria
<b>Affinamento</b>	Vasche in acciaio per 6 mesi
<b>Affinamento in bottiglia</b>	6 mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	42% vol.
<b>Produzione</b>	1000 bottiglie da 500 ml
<b>Note di degustazione</b>	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.