



La Grappa Tignanello

Proveniente dal Vigneto Tignanello, è una specialità prodotta in quantità limitata nata per proporre i profumi e gli aromi delle uve nate in terra chiantigiana in un distillato fine ed aromatico.

Produzione

La grappa Tignanello è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Sangiovese e Cabernet raccolte nel vigneto Tignanello, situato nella Tenuta di Tignanello nel cuore del Chianti Classico. Le vinacce fermentate, vengono trasferite in distilleria subito dopo aver effettuato lo svuotamento dei tini di fermentazione (svinatura) e la relativa pressatura. Questo procedimento garantisce che la distillazione venga effettuata utilizzando soltanto le migliori vinacce, ricche in alcool e soprattutto in sostanze aromatiche. Tra i lotti di grappa ottenuti dalla distillazione delle diverse partite di vinaccia, soltanto quelli migliori, i più fini ed aromatici, sono poi assemblati ed imbottigliati. Grappa Tignanello è disponibile in quantità limitata.