

FATTORIA



LAVACCHIO

Organic Lifestyle

FIRENZE

In stretta collaborazione con la distillatrice Priscilla Occhipinti dalla società Nannoni Grappe, abbiamo creato una linea di distillati eccezionali e di alta qualità per rappresentare la nostra terra. Le grappe sono l'espressione del nostro territorio, il campo di Lavacchio.

AUREA- GRAPPA RISERVA BIOLOGICA

Sangiovese
500ml / 42% vol.

Categoria

Grappa riserva

Distillazione

Artigianale, metodo discontinuo con caldaie a vapore e colonna discontinua a basso grado; taglio di testa e coda eseguito manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore.

Invecchiamento

Certificato. In barrique da 225 litri, all'interno dei magazzini di invecchiamento della Nannoni Grappe S.r.l. sigillati dalla Agenzia delle Dogane.

24 mesi di invecchiamento.

Materia prima

Vinaccia fresca sofficemente pressata.



Dorato vivace



Al profumo fruttato di vinaccia fresca, si uniscono delicati aromi dell'affinamento in legno: note di vaniglia, mandorla e miele.



Al palato è equilibrata, avvolgente e morbida. Perfetta a fine pasto.



Il momento della grappa è sacro da noi, è quasi una meditazione. Quindi vi consigliamo degustarla con una barretta di cioccolato fondente, farne un caffè corretto o anche un bel sigaro.

Servizio 20°C

Società Agricola Lavacchio Srl

Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy

Tel +39 055 8317472 - Fax +39 055 8317395

C.F. 03513770101 - P.I. 04984810485 - fattorialavacchio@pec.it

Email : info@fattorialavacchio.com

