

# 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.

## BIANCA- GRAPPA BIOLOGICA

Sangiovese  
500ml / 42% vol.

### Categoria

Grappa giovane

### 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.

### Materia prima

Vinaccia fresca sofficemente pressata.



Trasparente, limpida, cristallina



Acquavite giovane, dal profumo vivace. Porta in sé il territorio di Lavacchio. Netto il profumo della vinaccia fresca.



Al palato è equilibrata e piacevole. Bella persistenza. Al retrofatto si percepisce note fruttate ed erbacee di fieno falciato.



Il momento della grappa è sacro da noi, è quasi una meditazione. Quindi vi consigliamo degustarla con una barretta di cioccolato al latte, farne un caffè corretto o abbinato a formaggi stagionati a fine pasto.

Servizio 12° - 15°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

