

Grappa di Vinacce di Chianti Classico

La Grappa

Ottenuta dalla distillazione delle vinacce fresche di Chianti Classico.

Nelle bucce fresche di pressatura o vinaccia fresca rimane un 4-5% di alcool che viene recuperato attraverso la distillazione.

La nostra Grappa è distillata dalle vinacce fresche di Chianti Classico, con il tradizionale metodo della calderine a vapore in rame in una vicina distilleria, situata a Colle Val d'Elsa, che produce per noi 3-400 bottiglie da ½ litro/anno.



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com