



## *Grappa di Vin Santo*

Notre GRAPPA est produite à partir de raisins récoltés dans un vignoble spécialisé, installée en 1994, avec 3.700 plantes, sur la surface d'un hectare; sur un terrain de type compacte, argileux, le long de pentes exposées au sud, sud-ouest avec cépages Trebbiano toscano 70% Malvasia del Chianti 25% et Vermentino 5%.

Les raisins flétrissent naturellement dans la "Vinsantaia" suspendus verticalement pendant six mois pour être après foulés et le mout mis en barriques de chêne et châtaignier pour la production du Vinsanto.

Les marcs de raisins dont on a pris le mout sont sigillés et conférés foulés à la Distillerie Deta di Barberino Val d'Elsa qui les distille en GRAPPA avec la méthode continue à vapeur direct avec des colonnes de distillation sous vide. C'est un distillat cristallin, souple au goût qui ne fait pas sentir à la gorge ses 40° en volume alcoolique: l'arôme est délicat, ténu, parfumé avec des vents d'amandes. La température de service est de 10°, 12°; le verre conseiller est la tulipe.

Le lier peuvent passer du normal fin de repas à des utilisations moins traditionnelles: en grisant des petits fromages blancs de chèvre avec une goutte de notre GRAPPA, en aromatisant une sauce de kaki et noix ou mieux encore avec un bon vieux cigare toscan ou un bon café.