VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Grappa Sugame

Productor: Sugame

Grappa

100% Sangiovese · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Fortificado

Región: Burgenland, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 42.0 %

Altitud: 501 m - 600 m



VITICULTURA:
La Grappa Invecchiata de Sugame se obtiene por destilación de las pieles (vinaccia) de las uvas utilizadas para producir el vino Chianti Classico, es decir a partir de los restos de fermentación del Sangiovese de la finca.

VINIFICACIÓN:
Destilación de vinaccia de Sangiovese mediante método tradicional. Tras la destilación, la grappa se afina en madera de roble, lo que suaviza el perfil alcohólico y aporta complejidad aromática.

NOTAS DE CATA:

Grappa invecchiata de perfil elegante y tradicional. En nariz ofrece notas de madera dulce, vainilla, frutos secos y recuerdos de Sangiovese. En boca es seca, cálida y equilibrada, con una textura redondeada y un final persistente, sin agresividad alcohólica.

MARIDAJE:

Ideal como digestivo. Excelente sola al final de la comida o acompañando chocolate negro, frutos secos, quesos curados o momentos de meditación.