

LABADIA



A.D. 1051

Classificazione

Grappa Riserva

Area geografica

Chianti Classico

Vinificazione

La Grappa Riserva Chianti Classico A.D. 1051 nasce dalla distillazione di vinacce fresche di Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera, selezionate e lavorate poco dopo la svinatura per preservarne l'integrità aromatica. La lenta distillazione consente di estrarre con delicatezza le componenti più nobili della materia prima, valorizzando i profumi varietali e la ricchezza espressiva delle vinacce. Il successivo affinamento in botti di rovere per almeno 18 mesi conferisce equilibrio, morbidezza e complessità, mantenendo al contempo riconoscibili le caratteristiche note fragranti della vinaccia fresca. Il risultato è una grappa elegante e armoniosa, in cui le sfumature speziate e vanigliate del legno si integrano perfettamente con gli aromi fruttati e floreali originari del distillato.

Invecchiamento

18 mesi in botti di rovere

Gradazione Alcolica

40 % Vol.



Storia e territorio

La distillazione delle vinacce ha origini antiche e nella tradizione contadina toscana si possono trovare numerose storie legate alla grappa. Una volta considerato dalla cultura popolare un rimedio contro il freddo ed un digestivo, tanto da essere chiamato il «medico povero», questo distillato con il tempo è stato rivalutato e trasformato in un prodotto di pregio.

Note organolettiche

Frutta secca, note di cioccolato, velatamente speziata e un finale morbido, avvolgente e con una nota leggera di vaniglia. Aromi e sensazioni che si fondono in una bella persistenza.

Grappa dal carattere autentico, profondamente legato alla sua terra.

Abbinamenti

Cioccolato, frutta secca, pasticceria, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18-22°C (64-71°F)

