

LABADIA



A.D. 1051 Grappa Riserva Chianti Classico

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.



La Grappa Riserva Chianti Classico A.D. 1051 è ottenuta da vinacce fresche di Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera.

Distillata con lentezza ed elevata in botti di rovere per almeno 18 mesi la grappa A.D. 1051 è caratterizzata dalla presenza dei profumi della vinaccia fresca nel distillato.

Invecchiamento: almeno 18 mesi in botti di rovere

Gradazione Alcolica: 40%

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.

Temperatura di servizio: 18/22 °C

