



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

LE FILIGARE GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

La **Grappa di Chianti Classico** Le Filigare è un prodotto ottenuto esclusivamente dalle vinacce di uve Sangiovese prodotte e vinificate nella nostra azienda provenienti dalla produzione del nostro Chianti Classico D.O.C.G., senza aggiunta di fecce, aromi o distillati di altra provenienza.

METODO DI PRODUZIONE - AFFINAMENTO

Grappa ottenuta con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria a doppio processo con ridistillazione delle flemme ed un cospicuo taglio di teste e code. Il distillato ottenuto ha una gradazione alcolica del 42%Vol ed è affinato almeno 6 mesi in vasche sterili d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Incolore, cristallina, dai profumi tipici di violetta e delicate note di frutti rossi provenienti dal Sangiovese. Al palato si presenta morbida e ben strutturata, con sfumature vinose ed aromi tra cui spiccano i piccoli frutti di bosco e, sul finale, sentori di liquirizia; notevole la persistenza in bocca.

TEMPERATURA CONSIGLIATA

Per apprezzare a pieno le caratteristiche organolettiche si consiglia di degustarla ad una temperatura di circa 16°C dopo una adeguata ossigenazione del distillato nel bicchiere. Servire in un calice a tulipano di media grandezza in vetro fine.



LE FILIGARE GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Grappa di Chianti Classico Le Filigare is a product exclusively obtained from marcs of Sangiovese grapes produced and wine-made in our company coming from our production of Chianti Classico D.O.C.G. , without adding lees, aromas or spirits from other sources.

PRODUCTION METHOD - REFINEMENT

Grappa obtained through discontinued method in stills at bain-marie at double process with re-distillation of phlegms conspicuous cut of heads and tails. The spirit has an alcoholic grade of 42% and it is refined for at least 6 months in sterile steel tanks.

TASTING NOTES

Colorless, crystalline, typical violet aroma with notes of red fruits coming from Sangiovese. Soft and well structured in the mouth, with winy shades and mixed berries aromas, and at the end with liquorice scents: remarkable persistence in mouth.

ADVISED TEMPERATURE

To fully appreciate the organoleptic characteristics it is advised to taste it at a temperature of 16°C circa after a proper oxygenation of the spirit in the glass. Serve in a medium size thin wine glass of tulip form.