



LE FILIGARE

Winery & Accomodations in Chianti



1 300 anni del primo territorio di vino.

LE FILIGARE GRAPPA DI VINSANTO

La **Grappa di Vinsanto** Le Filigare è un prodotto ottenuto esclusivamente dalle vinacce di uve Malvasia, Trebbiano e Sangiovese lungamente appassite, atte a produrre il Vinsanto, prodotte e vinificate nella nostra azienda, 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 12 mesi in piccole botti di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE

Dal colore dorato inteso con riflessi ambrati, al profumo rivela note di frutta secca, vaniglia, tabacco e spezie dolci, sviluppate grazie al sapiente invecchiamento in legno. Il gusto è elegantemente vellutato, morbido e ben strutturato con caratteristiche che richiamano i vini passiti; distillato da meditazione che si presta perfettamente ad essere gustato dopo un pasto o in compagnia di un buon sigaro.

TEMPERATURA CONSIGLIATA

Per apprezzare a pieno le caratteristiche organolettiche si consiglia di degustarla ad una temperatura di circa 18°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 VINSANTO

Grappa di Vinsanto Le Filigare is a product exclusively obtained from marcs of Malvasia, Trebbiano and Sangiovese grapes dried for long time and suitable to produce the Vinsanto. The grapes are produced and wine-made in our company, 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 12 months in small French oak barrels.

TASTING NOTES

Intense golden color with amber glares, the aromas is marked by notes of dried fruit, vanilla, tobacco and sweet spices, developed through the wise aging in wood. The taste is elegantly silky, soft and well structured with characteristics that is reminiscent of straw wines; spirit for meditation that is also suitable to be tasted after meal or in company of a good cigar.

ADVISED TEMPERATURE

To fully appreciate the organoleptic characteristics it is advised to taste it at a temperature of 18°C circa, after a proper oxygenation of the spirit in glass. Serve in a medium size thin wine glass of tulip form.