

Tenuta CastelGiocondo CastelGiocondo Grappa



CastelGiocondo Grappa

Destillat von Tretern der Sangiovese-Trauben, erhalten vom Abstich des Mostes von "Wein Blume", der für die Produktion des Castelgiocondo Brunello di Montalcino bestimmt ist.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castel Giocondo, Montalcino (Siena)

Alimetrie: 350 m

Exposition: Südliche Seite der Gemeinde Montalcino.

Typologie des Erdbodens: Felsenboden von aezänem Ursprung

Technische Anmerkungen

Klare Farbe. Er bietet der Nase zarte, volle und andauernde Düfte Der Geschmack ist entschieden, harmonisch gut ausgeglichen; im Mund hat man eine Sensation von samtiger Weichheit.

Kombination: Ideal am Ende der Mahlzeit, begleitet auf eleganter Weise eine bittere Schokolade.