



GRAPPA

TIGNANELLO

La grappa Tignanello è ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Sangiovese e Cabernet raccolte nel vigneto Tignanello, situato nella Tenuta di Tignanello nel cuore del Chianti Classico. All'olfatto regala aromi delicati di fiori bianchi, petalo di rosa e sottili aromi di piccoli frutti a bacca rossa. L'ingresso al palato è suadente, morbido ed equilibrato con note fruttate e speziate, che anticipano un finale fresco e molto persistente.



TIPOLOGIA	Grappa
PROVENIENZA	Toscana
PRODUTTORE	Marchesi Antinori
UVAGGIO	Vinacce di Uve di Sangiovese, Cabernet
INVECCHIAMENTO	Non Dichiarato
GRADO ALCOLICO	42% Vol
FORMATO	50 Cl