



## Grappa Sangiovese

Der Grappa Sangiovese von Basilica Cafaggio wird aus einer Auswahl von Trestern gewonnen, die bei der Vinifizierung von Sangiovese-Trauben, die im historischen Weinberg Basilica S. Martino gelesen werden, zurückbleiben. Durch die sorgfältige Auswahl, die Verwendung von geeigneten kleinen Behältern und den raschen Transport zur Brennerei bleiben alle für die Sangiovese-Trester typischen erlesenen Duftnoten beibehalten.

### Ausgangsmaterial

frische Trester aus Sangiovese-Trauben

### Herkunftsgebiet der Trester

Weinberg S. Martino, Conca d'Oro, Panzano in Chianti

### Ausrichtung und Meereshöhe

Südost, 365 ü. M.

### Zusammensetzung des Bodens

Schluffiger Lehmboden, tiefreichend, steinig, aus organischem Stoff, herausgebildet aus Kalkmergel.

### Erziehungsform

Guyot.

### Zeitraum der Weinlese

Handlese in der ersten Oktoberdekade

### Destillation

Nach einigen Tagen Ruhe, damit die Trester weiter reifen können, erfolgt die Destillation in einem diskontinuierlichen Destillierkolben, in kleinen Kupferkesseln im Wasserbad, um alle leichten, erlesenen Duftnoten und die aromatische Vielschichtigkeit, an der der Sangiovese so reich ist, hervorzuholen.

### Ausbau

Mehr als 2 Jahre im Stahltank, um das Gleichgewicht aller auserlesenen Komponenten dieses Grappa wieder herzustellen.

### Organoleptische Eigenschaften

Der Grappa Cafaggio Sangiovese präsentiert sich kristallklar, mit einem leichten, auserlesenen Duft, ist aber gleichzeitig auch komplex und leicht fruchtig. Er lässt sich nur schwer auf eine einzige kleine Frucht zurückzuführen, sondern erinnert vielmehr an ein Bouquet aus reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Der Geschmack ist typisch für einen kräftigen Grappa, angenehm und beinahe weich, mit beachtlicher Persistenz. Um ihn in all seinen Ausdrucksformen voll auszukosten, empfehlen wir, ihn in einem großen Glas zu genießen.

### Empfehlungen für die Aufbewahrung

Stehend, im Dunkeln, in frischer Umgebung, Temperaturschwankungen vermeiden.

### Alkoholgehalt

43 % Vol.

### Serviertemperatur

10°-12°

### Erhältliche Formate

0,50 l.



**BASILICA CAFAGGIO S.R.L.**

Via S.Martino 5, 50022 - Panzano Greve in Chianti (FI) | P.I.: 03266770480 | T. 0558 549094 | F. 0558 549096 | info@cafaggio.wine | www.cafaggio.wine