



TENUTA **PIETRASERENA**



"Grappa Virginia" - Grappa di Vernaccia

Quando uno alleva le piante curandole nel migliore dei modi e raccoglie uve belle e sane, ritiene che le vinacce successivamente ottenute siano le migliori. Inoltre, c'è da dire che se queste vinacce vengono portate in una distilleria dove opera una persona riconosciuta come maestro nel suo campo, quale Franco Barbero di Mombercelli, la grappa ottenuta non può essere che grappa di alta qualità. La distillazione avviene in alambicchi di rame a bagnomaria.



CLASSIFICAZIONE: Grappa Di Vernaccia
UVAGGIO: 100% Vernaccia di San Gimignano
ALC/VOL : Alcol: 40%

Nome:	Grappa Virginia	Classificazione:	Grappa di Vinacce
Primo anno di produzione:	1984	Bottiglie prodotte:	1.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Vernaccia di San Gimignano 100%
Esposizione Vigneti:	Sud e Nord	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	da 5 a 40 anni
Periodo della vendemmia:	Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Distillazione in alambicchi di rame
Invecchiamento:	Bottiglia	Vinificazione:	-
Periodo di imbottigliamento:	Gennaio	Capacità d'invecchiamento:	Molto buona
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	100ml - 500ml