



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%

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