



TENUTA DI PAGANICO

GRAPPA

I BANDI
BIO

Le migliori vinacce, provenienti da raccolta effettuata esclusivamente a mano, vengono pressate delicatamente ed immediatamente trasportate alla storica distilleria **"Nannoni Grappe"** situata a pochi km dalle nostre vigne.

In seguito vengono sottoposte ad una distillazione artigianale lenta ed accurata.



GRAPPA BIOLOGICA "I BANDI" 2016

Varietà delle uva: Sangiovese, Ciliegiolo e Colorino Toscano coltivati in azienda e biologici

Distillazione: Le migliori vinacce, provenienti da raccolta effettuata esclusivamente a mano, vengono pressate delicatamente ed immediatamente trasportate alla storica distilleria "Nannoni Grappe" situata a pochi km dalle nostre vigne.

In seguito vengono sottoposte ad una distillazione artigianale lenta ed accurata.

Affinamento: in vasche d'acciaio inossidabile per un periodo di almeno 12 mesi

Gradazione: 42%

Capacità: 0,5 lt

Colore: chiaro e cristallino, senza impurità.

Caratteristiche sensoriali:

estremamente morbida ed elegante, colpisce per la sua persistenza non invasiva.

Di profumo intenso, si nota la tipica fragranza da vinacce fresche che vengono fuori grazie al suo affinamento in acciaio.

Abbinamenti: Dall'abbinamento più classico e riuscito con il cioccolato fondente, grazie alla capacità della grappa di sostenere la sua forte personalità e complessità, fino ai dessert o ai semifreddi, la cui bassa temperatura potrà smorzare l'impatto dell'alcol, per arrivare ad abbinamenti con salumi grassi, come per esempio quelli di suini di razza Cinta senese, grazie alla sua forte capacità sgrassante e rinfrescante.

Consigli di degustazione: degustare ad una temperatura compresa tra i 15°C e gli 18°C.

L.17055



TENUTA DI PAGANICO





I BANDI

GRAPPA BIOLOGICA

42% VOL 500 ml e



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 004
AGRICOLTURA ITALIA



TENUTA DI PAGANICO Soc.Agr.Spa
Via della Stazione, 10 Paganico (GR)
Toscana - ITALIA

DA VINACCE FRESCHE BIOLOGICHE
DISTILLATE CON METODO ARTIGIANALE
DISCONTINUO

Prodotto e imbottigliato da:
NANNONI GRAPPE srl

www.tenutadipaganico.it

OPERATORE CONTROLLATO N.41614
PRODOTTO IN ITALIA
COD. ACCISA IT00GRA00001U
NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE