

FATTORIA LE PUPILLE



GRAPPA RISERVA 4 ANNI



Gradazione alcolica: 42 %

Varietà delle uve:

100% vinacce di IGT TOSCANA
Saffredi

Tecnica di produzione:

Distillata con metodo artigianale discontinuo, calderini in rame a vapore, taglio manuale di testa cuore e coda effettuato personalmente ad ogni cotta dal maestro distillatore; 4 anni di affinamento nelle barriques usate per almeno 18 mesi per il nostro Saffredi.

Nessun aroma aggiunto.

Caratteristiche:

Dal colore dorato intenso con riflessi mogano, conquista con calde note speziate di cannella e di nocciola, ed ancora cacao, mosto, cuoio, legno e liquirizia.

Al palato piena, gentile ed avvolgente, lascia un persistente ricordo dopo la degustazione.