

# SAN LEONARDO

## GRAPPA

La grappa di San Leonardo è ottenuta selezionando le vinacce delle migliori uve “Cabernet e Merlot” dell’azienda. Queste vinacce sottoposte a leggera torchiatura vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

Seguendo il più antico e tradizionale metodo si ottiene così una grappa che conserve intatte la gentilezza, l’austerità e l’eleganza tipiche dei vini della tenuta.

### **CATEGORIA**

Distillato di vinaccia.

### **MATERIA PRIMA**

Vinacce fermentate.

### **PROVENIENZA**

Tenuta San Leonardo.

### **MATURAZIONE DELLE UVE**

Settembre – Ottobre.

### **PERIODO DI DISTILLAZIONE**

Ottobre – Novembre.

### **TIPO DI ALAMBICCO**

Caldaiette a funzionamento discontinuo.

### **ALCOOL**

43% vol.

### **SISTEMA DI DISTILLAZIONE**

A vapore diretto. Per produrre una buona grappa è necessario che le vinacce siano completamente fermentate, distillate immediatamente dopo la svinatura e che abbiano avuto solo una leggera pressatura. Il distillato ottenuto è mediamente a 75%vol. e prima dell’imbottigliamento viene diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di 10 °C. e filtrato dopo 48 ore.

### **STOCCAGGIO**

In vasche di acciaio inox.

### **AFFINAMENTO**

In bottiglia per almeno 6 mesi, prima della commercializzazione.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16°C.

### **COMPONENTI**

Acqua-alcool etilico; la rimanenza costituita da centinaia di componenti esistenti in quantità infinitesimali, che costituiscono le caratteristiche organolettiche del distillato, alcoli superiori, esteri, aldeidi, oli, ecc.

**ESAME ORGANOLETTICO**

Acqua-alcool etilico; la rimanenza costituita da centinaia di componenti esistenti in quantità infinitesimali, che costituiscono le caratteristiche organolettiche del distillato, alcoli superiori, esteri, aldeidi, oli, ecc.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO**

Illimitata.

**FORMATI**

I formati disponibili sono 0,700 l. per l'Italia e 0,750 l. per U.S.A