

# GEOGRAFICO



## Contessa di Radda

### Grappa di Chianti Classico

Tipologia vino	Grappa di Chianti Classico Contessa di Radda
Denominazione/Appellation	Grappa di Chianti Classico
Produzione/Production	Radda in Chianti

**Note degustative** Ottenuta con la distillazione delle vinacce delle uve di Chianti Classico selezione Contessa di Radda, ancora fresche, subito dopo la svinatura. Si presenta molto limpida, con profumo intenso, elegante con tipici ed evidenti sentori floreali e fruttati. Il gusto è armonico, caldo pieno e molto equilibrato. Per apprezzarne pienamente il suo valore si consiglia di servire in un bicchiere di cristallo fine a stelo lungo, ad una temperatura di 8-10° C.

**Tasting notes** Obtained through the distillation of the marc of Chianti Classico Contessa di Radda grapes, fresh from the racking, this grappa is extremely limpid and offers intense and elegant bouquet with typical flowery and fruity scents. The flavour is harmonious, warm, full and well-balanced. Its taste can be most fully appreciated in long-stemmed, crystal goblets at a temperature of 8-10 C° (46-50°F).

Formato/Size	Formati disponibili: lt. 0,700.
Confezione/Packaging	Cartoni/cs da 6 bottiglie/btl. astucciato
Ean bottiglia/bottle	8000757000744