



Formato:  
bottiglia da 0,50 lt.

#### SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE  
VINACCE UTILIZZATE  
DISTILLAZIONE  
GRADAZIONE ALCOLICA  
AFFINAMENTO  
PROFUMO  
GUSTO  
TEMPERATURA DI SERVIZIO

#### GRAPPA DI CHIANTI MONTEPERTOLI GRAPPA DI CHIANTI MONTEPERTOLI RISERVA

Grappa di Chianti Montespertoli  
Sangiovese del Chianti Montespertoli  
le vinacce migliori vengono distillate in calderini di rame  
42% vol.  
in vetro 10 - 12 mesi  
fine, fruttato, floreale, leggermente aromatico  
pulito, leggero, armonico, caldo  
17°

#### TECHNICAL CARD

DENOMINATION  
MARC OF GRAPES USED  
DISTILLATION  
ALCOHOL CONTENT  
MATURING  
BOUQUET  
TASTE  
SERVE AT

#### GRAPPA DI CHIANTI MONTEPERTOLI GRAPPA DI CHIANTI MONTEPERTOLI RISERVA

Grappa di Chianti Montespertoli  
Sangiovese of the Chianti Montespertoli area  
the best marc is distilled in small copper containers  
42% vol.  
in bottles, 10 – 12 months  
fine, fruity, floral, slightly aromatic  
elegant, light, harmonious, warm  
17°



Formato:  
bottiglia da 0,50 lt.

Una modesta quantità di GRAPPA DI CHIANTI MONTEPERTOLI RISERVA viene affinata per almeno 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese conferendole un colore ambrato, profumo netto, sapore austero, caldo e gradevole.

GRAPPA DI CHIANTI MONTEPERTOLI RISERVA a limited quantity of "grappa" - pomace brandy - is being refined for at least 12 months in small barrels of french oak which gives the amber color, clear aroma, austere flavor, warm and pleasant.



**Azienda Agricola Casa di Monte** Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia  
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - [www.casadimonte.it](http://www.casadimonte.it) - [casadimonte@casadimonte.it](mailto:casadimonte@casadimonte.it)