

Grappa Bianca

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccolissimi quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta, e distillata in piccoli alambicchi a vapore diretto.

La Grappa Bianca è perfettamente secca, raffinata e vellutata.

Distillazione | A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

Note degustative | Grappa bianca perfettamente secca ma nel contempo vellutata e piena

Alcool | Grappa Bianca: 43% vol.

Formati | 0.5 l. e magnum di 2 l.

The San Leonardo Grappa, produced in very small lots from the pomace of the estate vineyards, is distilled in direct-steam, single-patch pot stills.

Grappa Bianca is perfectly dry, refined, and velvet-smooth.

Distillation | After the pomace is lightly pressed, it is immediately distilled in a classic steam-operated pot still.

Sensory profile | Clear grappa that is perfectly dry yet silk-smooth and full-bodied.

Alcohol | Grappa Bianca: 43% vol.

Size | 0.5 l. and magnums of 2.0 l.

