

# Grappa Stravecchia

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 Stravecchia è invecchiata per ben 5 anni nelle barriques utilizzate in precedenza per l'affinamento del famoso San Leonardo, che le donano profondità e grande eleganza.

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

**Note degustative** | Il caratteristico color oro-ambroato contraddistingue questa Grappa. Corposo, aromatico, fine quanto elegante; è un distillato importante dalle incomparabili proprietà organolettiche.

**Alcool** | Grappa Stravecchia 45%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.

This extra-aged grappa spends a full five years in oak barrels that were previously used for maturing the famous San Leonardo, which gives Grappa Stravecchia its depth and superior elegance.

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

**Sensory profile** | This grappa appears a classic amber-gold. Full-volumed, fragrant, and as refined as it is elegant, Grappa Stravecchia is a sublime spirit with inimitable sensory richness.

**Alcohol** | Grappa Stravecchia 45%vol.

**Sizes** | 0.5 l. and magnums of 2.0 l.

