



TENUTA **PIETRASERENA**



"Grappa Stravecchia" - Grappa di Vernaccia

La distillazione avviene in alambicchi di rame a bagnomaria; la grappa ottenuta matura in botti di Robinia per tre lunghi anni ottenendo così la classificazione di "Stravecchia".



CLASSIFICAZIONE: Grappa Di Vernaccia
UVAGGIO: 100% Vernaccia di San Gimignano
ALC/VOL : Alcol: 40%

Nome:	Stravecchia	Classificazione:	Grappa di Vinacce
Primo anno di produzione:	1988	Bottiglie prodotte:	1.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Vernaccia di San Gimignano 100%
Esposizione Vigneti:	Sud e Nord	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	da 5 a 40 anni
Periodo della vendemmia:	Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Distillazione in alambicchi di rame
Invecchiamento:	Bottiglia	Vinificazione:	-
Periodo di imbottigliamento:	Gennaio	Capacità d'invecchiamento:	Molto buona
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	100ml - 500ml