

A clear glass bottle of grappa is partially filled with a clear liquid. The bottle is set on a dark, textured slate surface. To the right of the bottle, a cluster of approximately 15-20 small, dark chocolate candies is scattered. The background is a light-colored, woven fabric. The label on the bottle features a decorative top section with gold and black floral patterns and the word 'Grappa' in a cursive font. Below this, the text 'GRAPPA di Vin Santo' is printed in a clean, sans-serif font. At the bottom of the label, there is a stylized logo consisting of a horizontal line with a vertical line extending downwards from its center, and the word 'TUNIA' printed underneath it.

GRAPPA  
di Vin Santo

TUNIA

# GRAPPA DI VIN SANTO

/ Scheda tecnica

**Uve** 100% Trebbiano

**Anno d'impianto** 1970

**Resa per ettaro** 2,500 kg

**Raccolta** a mano, in cassette

**Tipologia di terreno** calcareo-argilloso

**Altitudine** 300 m slm

**Ubicazione** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione** sud-ovest

**Alcool** 42°

# GRAPPA

/ Come nasce

La Distilleria Nannoni produce questa grappa giovane con le vinacce delle uve lasciate appassire nella nostra “vinsantaia”.

Morbida e delicata, racchiude tutti gli aromi e la dolcezza delle nostre uve appassite.

Grazie alla limitata quantità di vinacce disponibili e alla bassa resa in alcol, è un distillato molto prezioso e raro.

La distillazione è un processo artigianale effettuato con alambicchi tradizionali.

Le teste e le code vengono separate a mano ad ogni “cotta” (vinaccia cotta) dal Mastro Distillatore.

L'invecchiamento avviene in recipienti di acciaio.

# GRAPPA

/ Degustazione e abbinamenti



La temperatura di servizio consigliata è tra i 16 e i 18°. Bevetela in un bicchiere a tulipano con imboccatura larga per esaltare profumi e sapori



Versate la grappa nel bicchiere e osservate il suo colore trasparente, limpido e cristallino



Avvicinando il bicchiere al naso, percepirete delicate note di **albicocca secca, miele e menta verde**



Al primo sorso, sentirete una piacevole dolcezza e un buon equilibrio. Poi, il vostro palato sarà sorpreso da inaspettati sentori di **liquirizia e legno**, accompagnati da delicate **note floreali**



Vi consigliamo di abbinare la nostra grappa a **formaggi di media stagionatura e cioccolato di Modica**