



## GRAPPA TOSCANA POGGIO ALLA FARNIA



### Descrizione del prodotto

La grappa Toscana Poggio alla Farnia è ottenuta mediante distillazione in continuo di vinacce fresche di origine certificata Toscana.

Le vinacce fermentate, vengono trasferite in distilleria subito dopo aver effettuato la svinatura dei vini nuovi e la relativa pressatura. Questo procedimento garantisce che la distillazione venga effettuata utilizzando soltanto le migliori vinacce, ricche in alcool e soprattutto in sostanze aromatiche.

Aspetto trasparente e cristallina dal gusto delicato, rotondo, armonico e persistente.

Il suo aroma delicato ricorda erba balsamica, resina, erba appena tagliata e giacinto.

*Azienda Agricola Gli Archi s.r.l. Sede Legale: Via Querciole, 4 Agriturismo: Via Poggio alla Farnia, 56043 Fauglia ( PI ) P.Iva 02254290501 Tel: 050 657911*