



FATTORIA DEL TESO

GRAPPA DEL TESO

La Grappa del Teso costituisce il prodotto finale del complesso ciclo di lavorazione delle uve. Solo le vinacce scelte che hanno prodotto il vino bianco e le vinacce delle selezioni vengono inviate alla distillazione per garantire un prodotto di qualità. La Grappa della Fattoria del Teso si distingue per la sua caratteristica fragranza e per la sua morbidezza.



IL MARCHIO MONTECARLO

I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.

Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

SCHEDA TECNICA:



ZONA

località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.



VINACCE

dalla svinatura del vino D.O.C. si ottengono le vinacce per la produzione della GRAPPA DEL TESO. La vinaccia inviata fresca alla distillazione conserva gli aromi specifici delle uve del disciplinare D.O.C: Montecarlo Bianco.



CONTENUTO IN ALCOL

43%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:



COLORE

chiaro trasparente.



PROFUMO

tipico di frutti maturi e vinaccia.



SAPORE

caldo e tipico.



CONFEZIONE

Bordolese da 500 ml.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALIA

TEL: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

