



DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

VILLA CUSONA - *San Gimignano*

Viene prodotta distillando le vinacce vergini delle uve che hanno prodotto la Vernaccia di San Gimignano; sono queste a donare, al vino prima ed al distillato poi, il bouquet inconfondibile: un aroma che ricorda la frutta fresca, l'erbaceo ed il profumo di alcuni fiori. A mantenere intatto l'aroma contribuisce in modo determinante il modo con cui viene effettuata la distillazione, ossia il vecchio e costoso metodo delle caldaine della Distilleria Artigiana Nannoni e l'eliminazione delle "teste e delle code" per quasi il 50% del distillato. Questa grappa è limpidissima. All'olfatto si percepisce una eccellente intensità e finezza (quantità e qualità aromatiche). Il sapore è gradevole e morbido e vellutato. Eccellente per coronare un pranzo raffinato o come liquore da offrire ad ospiti ed amici. Una variante originale ed esclusiva, è la **Grappa alla Liquirizia** prodotta in collaborazione con l'antica e pluripremiata Ditta "Amarelli" di Rossano Calabro, produttrice da oltre due secoli della rinomata liquirizia. Il gusto unico ed inconfondibile di questa grappa è il risultato di una sapiente infusione di radici di liquirizia, accuratamente selezionate dalla secolare esperienza dei mastri liquirizai della Amarelli, le quali trasmettono all'acquavite di Vernaccia gli intensi aromi e le note qualità digestive della pianta. Il risultato è un prodotto unico ed eccellente, dal sapore delicatamente aromatico, amabile ma asciutto e pulito. Particolarmente indicato a fine pasto come digestivo.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI