TENUTA IL CORNO

LE GRAPPE

Si distillano solo le vinacce freschissime e selezionate, lavorando in contemporanea con la cantina. Due piccoli apparecchi discontinui a bagno - maria, uno per le vinacce bianche e uno per le rosse, impongono di rinunciare alle grandi quantità, ma permettono di cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizza

GRAPPA MARIA GIULIA

Ottenuta da vinacce di colorino 42% vol. riserva. E' di colore ambrato, profumo netto, sapido sentore di rovere in cui ha soggiornato per sei mesi (lo stesso usato per affinare il vino colorino); di sapore austero, caldo e gradevole.

GRAPPA IL CORNO

GRAPPA di colorino (etichetta nera) 42% vol. Colore bianco, profumo fine, suadente, ma di notevole consistenza; gusto morbido, senza eccessi, dura a lungo.

AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA TENUTA IL CORNO
di Maria Teresa e Maria Giulia Frova s.s.a
Via Malafrasca 64 - 50026 S. Casciano V.P. (FI) ITALIA - P.iva 00655500486
tel. +39 055 824851 fax +39 055 8248035 ilcorno@tenutailcorno.com agriturismo@tenutailcorno.com
www.tenutailcorno.com