



Grappa di Vin Santo

Da vigneto specializzato, impiantato nel 1994, con 3.700 piante, sulla superficie di 1 ettaro; su terreno di tipo compatto, argilloso, lungo declivi esposti a Sud, Sud-Ovest; con vitigni: trebbiano toscano (70%), malvasia del Chianti (25%) e vermentino (5%). Forma di allevamento a guyot toscano, con trattamenti che seguono procedure di lotta integrata. Le uve sono fatte appassire, naturalmente, nella vinsantaia, a colonna da soffitto a terra, per sei mesi, per poi essere pressate e il derivante mosto posto in caratelli per la produzione del Vin Santo. Le vinacce da cui è stato estratto il mosto, vengono sigillate e conferite alla Distilleria Deta di Barberino Val d'Elsa che le distilla con il metodo continuo a vapore diretto con colonne di distillazione sottovuoto, in grappa. È un distillato cristallino, morbido al gusto che non fa sentire alla gola i suoi 40 gradi in volume alcolico. L'aroma è delicato, tenue, profumato con sentori di mandorla. La temperatura di servizio è 10 - 12 °c, il bicchiere consigliato è il tulipano. Gli abbinamenti possono passare dal normale fine pasto ad usi meno tradizionali tra cui: ubriacando la ricottine di pecora con un goccio di grappa, aromatizzando una salsa di diospori e noci o meglio ancora insaporendo un ottimo sigaro Antico Toscano o un buon caffè.