



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



" ARDENS " GRAPPA DI CHIANTI

UVE :	Sangiovese (90%) Canaiolo (5%) Malvasia Nera (5%)
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 80-200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Gouyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	3600 - 4800 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Prima decade di ottobre, raccolta a mano
GRADO ALCOLICO :	43 % Vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 30,2 g/l , SO2 Totale 81 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	9° - 13° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice del tipo tulipano di piccole dimensioni da dessert

TECNICA DI PRODUZIONE E DISTILLAZIONE

Questa grappa è il risultato del procedimento di distillazione in corrente di vapore, con il tradizionale sistema discontinuo, delle vinacce di uve Sangiovese, Canaiolo e Malvasia. Le uve sono state raccolte nella parte con un'esposizione migliore del podere, che vengono utilizzate per la produzione del nostro Chianti Terre Dé Pari Selezione. In seguito sono state sottoposte ad una lunga macerazione e trasferite alla distilleria artigianale immediatamente dopo la soffice pressatura per avviare il processo di distillazione. La rapidità di questa operazione permette di preservare integro il potenziale aromatico della vinaccia, esaltando i caratteri specifici della zona di produzione e la tipologia del vitigno. Si ottiene così una grappa ricca di personalità e dotata di notevole struttura organolettica evidenziando i più genuini aromi e profumi varietali delle vinacce.

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è cristallino e trasparente, con sensazioni olfattive e retrolfattive ricche ed eleganti, chiari i sentori di vinaccia fresca e accenti floreali, con una calda e vigorosa sensazione gustativa dove domina l'equilibrio e non l'aggressione alcolica, di corpo e molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa benissimo a biscotti con frutta secca come i cantucci, il Panforte di Siena e con dessert a base di mascarpone e cioccolato fondente. E' consigliato anche l'abbinamento con formaggi stagionati, miele e salumi con una forte componente grassa.

PRODUZIONE ORGANICA

La grappa di Chianti Ardens è prodotta da vinacce provenienti da uve da agricoltura Biologica. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

" ARDENS " GRAPPA DI CHIANTI

