

Giacomo Grassi

Giacomo Grassi è noto da anni per la sua produzione di olii extra vergini di oliva da monocoltivar di altissimo pregio e per la sua attività professionale di agronomo presso molte prestigiose aziende; recentemente ha iniziato a produrre vini dall'appezzamento di vigna di proprietà sito in località Dudda, comune di Greve in Chianti, in una piccola valle alta e stretta, dal clima molto fresco che connette la zona nord del Chianti con il Valdarno.

Opre
Opre

Vitigno: Trebbiano e Malvasia

Metodo Tradizionale:

Appassimento naturale delle uve su graticci, fermentazione e affinamento in caratelli di rovere, alcuni ultracentenari, ereditati dal nonno di Giacomo.

Affinamento:

Oltre 10 anni nei piccoli caratelli con la madre storica.

Profilo Sensoriale:

Colore mogano dorato. Al naso esplode in un bouquet complesso: frutta secca, datteri, albicocca disidratata, canditi, nocciole e confettura di arancia. In bocca è denso, cremoso, armonico e lunghissimo.

Abbinamenti Consigliati:

Da meditazione. Perfetto con sigaro, libro e conversazioni importanti davanti al camino.

