

# Grappa di Chianti Classico Giovane di Distilleria Deta

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Luglio 2023



La grappa è il distillato italiano per eccellenza ottenuto dalla fermentazione di vinacce esclusivamente italiane. Il suo percorso come bevanda spiritosa a denominazione di origine protetta è relativamente recente mentre la sua storia risale al grande passato.

La sua storia, dalle origini fino ai giorni nostri, ha portato questo distillato a diventare un prodotto pregiato e tipico della cultura italiana, dal nord al sud Italia. La sua nascita risale agli “alchimisti” del dodicesimo secolo, primi a scoprire la tecnica della distillazione delle vinacce per scopi e usi medici; oggi la grappa è invece una ricerca armonica e prestigiosa per un dopo cena o come distillato da meditazione.

Distilleria Deta è un'azienda moderna, sostenibile e alla continua ricerca dell'eccellenza nel cuore della Toscana. Deta lavora da molti anni con grande impegno e ricerca per offrire prodotti come la sua grappa giovane di Chianti Classico, nata per veri cultori di questo tipo di distillato. La grappa, ricordiamolo, nasce bianca, ed il vero appassionato si ritrova nel colore perfettamente limpido di questa grappa di Distilleria Deta.

Nel piccolo bicchiere di degustazione, questa grappa fa esaltare la complessità e finezza aromatica, un'intensità ottenuta dalla meticolosa lavorazione delle vinacce che compongono il blend caratteristico del vino Chianti Classico.

Sentori speziati, freschi, fiori rossi che riportano la mente in quell'angolo di Toscana che è da sempre nel cuore di ogni enoturista.

Al palato è avvolgente e armoniosa la grappa di Chianti Classico, con il carattere dei suoi vitigni, in modo particolare del Sangiovese e del Canaiolo, chiude in maniera morbida ma decisa e lascia quel gusto lungo, tipico di un prodotto davvero ben fatto. Un brindisi a chi, come tutti noi, ama valorizzare la storia e le eccellenze del nostro Bel Paese.

## **Company Profile**

Sostenibilità, tradizione e ricerca dell'eccellenza sono i tratti distintivi di Distilleria Deta. Nata nel 1926 a Barberino Val d'Elsa come azienda familiare, oggi è uno dei player italiani più importanti nel settore della lavorazione di vinacce per la produzione di grappa, acquavite di vino e brandy. Ogni anno circa 1000 cantine conferiscono le loro vinacce allo stabilimento, da cui nascono grappe legate al territorio 'simbolo' di Distilleria Deta insieme ad altri prodotti di alto valore aggiunto e di circolarità.

**Distilleria Deta S.r.l.**

Strada di Poneta 2/16

50028 Barberino Tavarnelle (FI)

[www.distilleriadeta.it](http://www.distilleriadeta.it)

+39 055 8073173

[shop@detadistilleria.it](mailto:shop@detadistilleria.it)

