



CANTINA DEL  
**REDI**

---

## GRAPPA DA VINACCE DI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

*Cantina del Redi*

**Varietà:**

Sangiovese e Canaiolo.

**Comune di produzione:**

Montepulciano (Si).

**Distillazione:**

tradizionale a corrente di vapore  
per mezzo di alambicchi discontinui  
a calderine a vapore in rame.

**Periodo di maturazione:**

sette mesi in vasche d'acciaio.

**Gradazione alcolica:**

45% vol.

**Note di degustazione:**

ha un gusto spiccatamente etereo,  
caldo e tuttavia gentile.  
Rappresenta l'aristocrazia delle grappe poliziane.

**Grape Varieties:**

Pomace from Sangiovese and Canaiolo.

**Production Area:**

Montepulciano (Si).

**Distillation:**

traditional vapour distillation using a discontinuous  
alembic with a copper, steam boiler.

**Maturation Period:**

seven months in stainless steel vats.

**Alcohol Content:**

45% vol.

**Tasting notes:**

has a distinctly ethereal taste, warm yet gentle.  
Represents the aristocracy of Politian grappas.

