GRAPPA
DI AMARONE

GRAPPA DI AMARONE



BESCHREIBUNG

Feiner Amarone Grappa, der aus den Trestern der Amarone Trauben gewonnen wird.

DESTILLATION

Durch das traditionelle System, mit diskontinuierlichen Zyklus, bei niedrigem Druck, um die Aromen und die Düfte zu behalten.

AUSBAU

6 Monate in kleinen Eichenfässern.

EIGENSCHAFTEN

Farbe: Goldnuancen.
Geruch: intensiv, mit Duftnote von getrockneten Früchten, Gewürzen und Vanille.
Geschmack: weich und elegant, mit ausgesprochenem Duft nach den getrockneten Trauben.

VERKOSTUNG

Ideal nach dem Essen, in einem kleinen tulpenförmigen Glas bei einer Temperatur von 16°C.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 42% vol
Flaschengröße: 70 cl

42% vol 16°

Soc. Agr.NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - 045 7701261 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com