



GRAPPA DI AMARONE

GRAPPA DI AMARONE



DESCRIZIONE

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce dell'Amarone della Valpolicella DOCG Classico

DISTILLAZIONE

Con sistema artigianale discontinuo e a bassa pressione, per conservare aromi e profumi

AFFINAMENTO

6 mesi in piccole botti di rovere

CARATTERISTICHE

Colore: tendente al dorato

Aroma: intenso, con sentori di frutta secca, spezie e vaniglia

Sapore: morbido ed elegante, con importanti note di uve rimaste in appassimento

DEGUSTAZIONE

Ottima a fine pasto, in bicchierino a tulipano a temperatura di 16 C°

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 42% vol

Volume bottiglia: 70 cl



42% vol



20°