



# 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°