

GRAPPA DI AMARONE

RISERVA

Grappa pregiata, invecchiata 60 mesi in legni preziosi. Distillata da vinacce di uve passite di Molinara, Rondinella e Corvina, tipiche dell'Amarone della Valpolicella.

Metodo tradizionale con alambicco in rame.

Alcol: 40% vol

Servizio: tulipano per grappa, 16–18 °C

Abbinamenti: pasticceria secca, cioccolato fondente, frutta secca.

Fine grappa, aged for 60 months in precious wood. Distilled from dried pomace grapes of Molinara, Rondinella, and Corvina, typical of Amarone della Valpolicella. Traditional distillation in a copper still.

Alcohol: 40% vol

Serving temperature: in grappa tulip glass at 16–18 °C

Food matching: dry pastries, dark chocolate, dried fruits.

Edle Grappa, 60 Monate in edlen Hölzern gereift. Destilliert aus den getrockneten Trauben von Molinara, Rondinella und Corvina, typisch für Amarone della Valpolicella. Traditionelle Destillation im Kupferkessel.

Alkohol: 40% vol

Serviertemperatur: im Grappakelch bei 16–18 °C

Speiseempfehlung: trockene Konditorei, dunkle Schokolade, getrocknete Früchte.



500 ml



750 ml

