

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.

Servizio: tulipano per grappa, 16–18 °C

Abbinamenti: pasticceria secca, cioccolato fondente, frutta secca.

Cocktail

Amarone Negroni: 40ml Grappa, 30ml Bitter, 30ml Vermouth rosso

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.

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

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

Cocktail

Amarone Negri: 40 ml Grappa, 30 ml Bitter, 30 ml red vermouth

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.

Serviertemperatur: im Grappakelch bei 16–18 °C

Speiseempfehlung: trockene Konditorei, dunkle Schokolade, getrocknete Früchte.

Cocktail

Amarone Negri: 40 ml Grappa, 30 ml Bitter, 30 ml roter Wermut

500 ml 40% vol 16/18°C
750 ml

