

VENETO

# GRAPPA DI AMARONE

AFFINAMENTO IN ROVERE



500 ml



42% Vol



16/18°C

I

**CARATTERISTICHE:** grappa di amarone affinata, decisa, intensa e dai profumi di frutta rossa.

**VITIGNO:** corvina, rondinella e molinara.

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in barriques di rovere.

**DEGUSTAZIONE:** grappa da degustare accompagnata da cioccolato fondente o con pasticceria secca, ottima anche con il mandorlato a temperatura di 16/18°C.

EN

**CHARACTERISTICS:** grappa of Amarone refined, strong, intense and full of red fruits aromas.

**VINE:** corvina, Rondinella and Molinara.

**AGEING:** 6 months in oak barrels.

**TASTING:** grappa to taste combined to dark chocolate or dry pastry, excellent even with "mandorlato" an italian almond sweet, with a temperature of 16/18°C.

D

**EIGENSCHAFTEN :** Grappa aus Amarone, verfeinert, stark, mit intensiven Aromen von roten Früchten.

**REBEN:** Corvina, Rondinella und Molinara.

**VERFEINERUNG:** 6 Monate in Eichenfässern.

**VERKÖSTIGUNG:** Grappa zum genießen als Begleitung zu schwarzer Schokolade oder Trockengebäck, ausgezeichnet auch zum Mandorlato, ein italienisches Mandelgebäck.

Die Serviertemperatur sollte bei 16/18°C liegen.

CORTE NOVA