ACQUISTATO IL .....

Grappa Di Amarone Barricata

Intensità unica, dove l'amarone si fonde con l'eleganza del tempo.

La Grappa di Amarone Invecchiata 12 mesi di Borgo Antico San Vitale offre un'esperienza degustativa straordinaria, frutto dell'incontro tra l'arte distillatoria e la maestosità dell'Amarone della Valpolicella. Maturata per 12 mesi in barriques di rovere francese, questa grappa si arricchisce di sfumature uniche, dove la robustezza delle vinacce di Corvina, Rondinella e Molinara si intreccia con eleganti tocchi di legno, vaniglia e spezie. Il processo di invecchiamento in legno affina il carattere vigoroso della grappa, bilanciandone la potenza con una morbidezza avvolgente. Al palato si rivelano intensi aromi di frutta rossa matura, cioccolato e un lieve accenno di tabacco, culminando in un finale lungo e complesso. La Grappa di Amarone di Borgo Antico San Vitale è un tributo alla ricchezza del terroir di Valpolicella, ideale per chi cerca un distillato di profonda intensità e ricchezza, capace di raccontare la storia e l'anima di uno dei vini italiani più celebrati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 38% vol

Temp. Servizio
Quando Berlo
Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821