



ACQUISTATO IL .....

Grappa "Giare Cristallo" Amarone con 2 Bicchieri

## La grappa dal profumo ampio e deciso



Grappa dal profumo fine e deciso e dal gusto piacevolmente avvolgente, armonica e persistente al palato. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo delle pregiate vinacce tipiche dell'Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara). Il Mastro Distillatore segue nel tempo e con attenzione l'evolversi del blend, verificando sentori e aromi fino al conseguimento di un equilibrio unico. Il tutto in una confezione regalo unica, in legno, con due bicchieri.

La Grappa Giare Cristallo è un prodotto esclusivo della Distilleria Giare, fondata nel 1945. La distillazione avviene in alambicco discontinuo, secondo la tradizionale tecnica del bagnomaria. Il manto di liquore del Giare viene poi lasciato a maturare per almeno tre anni in grandi barili di rovere. L'evoluzione del profumo è spesso lenta, dovuta alla natura dei vini da cui proviene il blend. La Giare Cristallo è una grappa che si distingue per la sua delicatezza e la sua profondità di sapore, offrendo una degustazione più ampia e ricca di sentori.

Svinando

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

### Uve

Gradazione 41%vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo After dinner

Abbinamento  
Vinificazione

### Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821