



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.

Grappa "Giare Cristallo" è un prodotto che nasce nel 1985, quando il Mastro Distillatore ha deciso di creare una grappa di alta qualità, che ha scelto di chiamarla "Giare Cristallo" (GT) nel tentativo di creare una grappa che sia in grado di esprimere al meglio le caratteristiche delle vinacce tipiche dell'Amarone della Valpolicella. Il nome "Giare Cristallo" è stato scelto per la sua semplicità e per la sua eleganza, che si riflette nel design della confezione. La grappa è prodotta in una distilleria artigianale, dove il Mastro Distillatore segue 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 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