ACQUISTATO IL .....

Grappa Di Amarone Invecchiata 12 Mesi



Grappa barricata e prestigiosa, prodotta in quantita? limitata

Borgo San Vitale non si limita a produrre ottime grappe. La distilleria bresciana, siamo a Borgonato di Corte Franca, cuore della verde Franciacorta, produce piccoli gioielli utilizzando le migliori vinacce provenienti dalle zone vinicole più importanti d'Italia. Come in questo caso, dove le vinacce di partenza sono quelle di Corvina, Rondinella e Molinara della Valpolicella, ossia il magico mix di vitigni autoctoni usati per produrre il nobile Amarone. L'affinamento in barrique, poi, completa il quadro e permette di ottenere una grappa prestigiosa, prodotta in quantita? limitata. Di colore ambrato, questa grappa presenta un profumo intenso e penetrante, con un gusto deciso e persistente. Campione del mondo di morbidezza, basta assaggiarla per sperimentare il vero piacere che può offrire un distillato di casa nostra.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	38% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Un distillato ottenuto da vinacce di uve Corvina, Molinara e Rondinella, utilizzate per ricavare il rinomato vino Amarone della Valpolicella. Le vinacce, fermentate in presenza di mosto, vengono da questo separate per essere avviate alla distillazione. Il profumo intenso e penetrante prelude ad un gusto deciso e persistente, seppur morbido al palato. Un distillato di grande levatura e complessità grazie al lungo riposo in barriques di rovere.

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