



Alc. 40% vol. - ml. 500

h. cm. 31,5





Grappa di Amarone

Abbiamo utilizzato solo vinacce fresche di Corvina, Molinara, Rondinella, pigiate dopo il loro appassimento, per ottenere questa grappa fine, giovane, dal sapore morbido e rotondo, dai profumi che ricordano la confettura di amarene e frutta matura.

Varietà uvaggio Corvina, Molinara, Rondinella.

Distillazione Impianto di distillazione discontinuo a bassa pressione in alambicchi di rame.

Sensazioni

-  Vista.
Giovane, trasparente brillante.
-  Olfatto.
Note di ciliegia e frutta di sottobosco matura.
-  Gusto.
Sapore morbido e rotondo.
-  Sensazioni complessive.
Piacevole ed elegante





Temperatura di servizio 16-18° C

We have used only fresh pressed grapes from Corvina, Molinara, Rondinella, pressed after being dried, to obtained this fine, young grappa with a full, but light aroma. The scent remaining you of cherry preserves and ripe fruit.

Variety grapes Corvina, Molinara, Rondinella.

Distillation Antique system of vapour at low pressure in copper cauldron at intermittent cycles.

Sensations

-  Visual.
Young, bright transparent.
-  Olfaction.
Cherry preserves and ripe fruit.
-  Taste.
Full, but light aroma.
-  Overall sensations.
Elegant and pleasant.

Service temperature 16-18° C

Distilleria Schiavo s.n.c.

Via G. Mazzini, 39 . I-36030 Costabissara . Vicenza . Italy
Tel. e Fax +39 (0)444 971025 . e-mail: info@schiaovograppa.com
www.schiaovograppa.com