

Grappa Giare Amarone • Marzadro • It.2

cod.: giareamaroneit2



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 (Corvina, Rondinella, Molinara). Viene lasciata affinare per un periodo di almeno 36 mesi in piccole botti di Rovere da 500 litri, durante il quale il Mastro Distillatore segue con attenzione l'evolversi del blend, verificando sentori e aromi, fino al conseguimento di un equilibrio unico.

EUR 147,50
iva inc.

