

GRAPPA ALL'AMARONE



ZONA DI PRODUZIONE

VVALPOLICELLA

NOTE

QUESTA GRAPPA È OTTENUTA DALLA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE DI UVA CORVINA, RONDINELLA E MOLINARA, USATE PER LA PRODUZIONE DEL VINO AMARONE DELLA VALPOLICELLA. LA GRAPPA DI AMARONE, SI CARATTERIZZA PER UNA ECCEZIONALE RICCHEZZA E VIVACITÀ AROMATICA, NONCHÉ UNA MORBIDEZZA ED EQUILIBRIO SORPRENDENTE. LA SUA COMPLETA MATURITÀ VIENE RAGGIUNTA CON L'ATTENTO INVECCHIAMENTO IN PICCOLE BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE CHE CONSENTONO IL GRADUALE SVILUPPO DI ARMONIOSE E DELICATE TONALITÀ SPEZiate

GRADAZIONE ALCOLICA

42%

CAPACITA' BOTTIGLIA

500 ML

WWW.MONTETONDO.IT

