



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

GRAPPA DI AMARONE

Intensa ed equilibrata

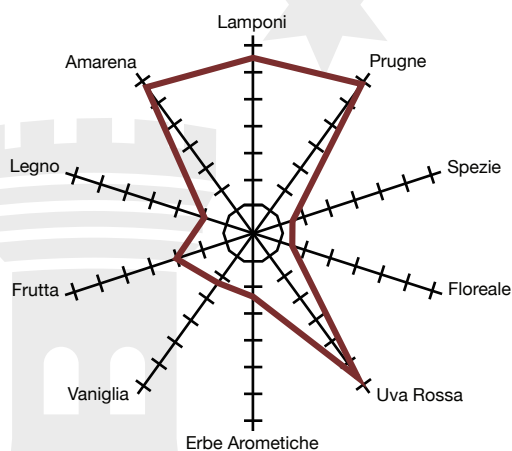
Materia Prima

Una grappa d'eccellenza distillata da vinacce fermentate di Amarone, vino rosso veneto ottenuto dall'unione dei vitigni di Corvina, Rondinella e Molinara. Di questo nobile vino la grappa, giovane, inconfondibile e preziosa, mantiene il carattere straordinariamente armonico ed equilibrato che l'ha reso celebre in tutto il mondo.

Caratteristiche Organolettiche

Di colore limpidissimo e generosa da subito, svela i profumi intensi e avvolgenti di amarena, lamponi e prugne. La sensazione finale all'olfatto è di grande eleganza, armonia e rotondità. Morbido e ricco il gusto, impreziosito dall'estrema finezza delle vinacce fresche.

Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: GRAPPA GIOVANE DISTILLATA A BAGNOMARIA
DISCONTINUO A VAPORE

Temperatura di Servizio: 12/14°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: NO

