



GRAPPA BIANCA

This grappa is obtained through the distillation of Amarone Classico's grape marcs. Classy (charming, elegant) and balanced (harmonic, harmonious), at the moment of the tasting you can appreciate a great balance between tactile sensations and gustatory sensations.

It's perfect if sipped (sorvegliata) at the end of the dinner, its scents are perfectly enhanced when matched (paired) with dark chocolate, or with a blueberry pie.



Colour

Bright (shiny) and crystal-clear.



Nose

The nose has a good complexity with floral scents, hints of ripe red fruits and notes of hay.



Taste

Rich and persistent in the mouth, with an elegant complexity. It has a long closure and a pleasant persistence.



Serving Temperature

14/16 °C.



Glass Type

Tulip or flute.



Format

70 cl.



Tecnical Data

Alcohol Content: 40% vol

LA CREAZIONE DI QUESTA PRIGIATA GRAPPA DI AMARONE PROVIENE DALLA DISTILLAZIONE DELLE BUCCE DEGLI ACINI DELL'UVA E DALLA PASSIONE DEL PRODUTTORE. IL MIXAGE DI QUALITÀ E DEVOZIONE NEI CONFRONTI DELL'AMARONE, DANNO VITA ALLA CREAZIONE DI UNA GRAPPA RICCA DI PROFUMI E AROMI UNICI COME LA FRUTTA ROSSA PASSITA. FINO AD ARRIVARE ALL'APICE CON VENATURE SPEZIALI.

Prodotto nello stabilimento di
Mestno (PD) CA - IT009PCA00024N
Distribuito da: Accordini Igino
Soc. Agr. - Viale A. Bolia, 7
37029 Pademonte,
San Pietro in Cariano - VR - Italia

70 cl e

40% vol.