



GRAPPA BIANCA

Ottenuta tramite distillazione di vinacce di uve appassite, atte a diventare Amarone Classico.

Elegante ed armonica, degustandola si può apprezzare un grande equilibrio tra le sensazioni tattili e quelle gustative.

Ottima a fine pasto dopo il caffè oppure accompagnata a del buon cioccolato fondente oppure con una crostata di mirtilli.

-  **Colore**
Brillante e trasparente.
-  **Profumo**
Naso fresco e floreale, sentori di frutti rossi maturi e note di fieno.
-  **Sapore**
Bocca ricca e persistente, di elegante complessità. Lunga la chiusura e piacevole la persistenza.
-  **Temperatura di servizio**
14/16 °C.
-  **Tipologia di bicchiere**
Tulipano o flute.
-  **Formato**
70 cl.
-  **Dati analitici**
Grado alcolico: 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 - IT009PDA00024N
Distribuito da: Accordini Iginò
Soc. Agr. - Viale A. Bolta, 7
37029 Pademonte,
San Pietro in Cariano - VR - Italia

70 cl e
40% vol.