Grappa Giare Amarone Legno + 2 Gläser

Distilleria Marzadro

Type	Grappa
Origine	Rum, Italien
Producteur	Distilleria Marzadro Nogaredo
Expansion	36 mois en petits fûts de chêne de 500 lt.
Contenu	70 cl
Température de service	16°C
Teneur en alcool	41 %
Cépages	Corvina, Molinara, Rondinella
Numéro d'article	70236700

Commentaires

Grappa monocépage au bouquet fin et décidé, au goût agréable et harmonieux qui persiste longtemps en bouche. La grappa obtenue par la distillation bagnomaria de marc d'amarone dans un alambic discontinu, vieillit pendant au moins 36 mois dans de petits fûts de chêne d'une capacité de 500 litres. Pendant la période de maturation, le maître distillateur suit avec attention l'évolution du blend et vérifie les goûts et les arômes jusqu'à ce qu'un équilibre unique soit atteint.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Intense, aromatique, avec une texture délicate et harmonieuse.