



Grappa Giare Amarone

Distilleria Marzadro

Type	Grappa
Origine	Italie, Trento
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	70210000

Commentaires

Grappa issue d'un seul cépage, au parfum intense, à la sensation sensorielle remarquable et à l'expérience gustative très harmonieuse. La grappa obtenue par la distillation bagnomaria de marc de Gewurztraminer dans un alambic discontinu est vieillie pendant au moins 36 mois dans de petits fûts de chêne d'une capacité de 1000 litres. Pendant la période de maturation, le maître distillateur suit avec attention la formation de l'assemblage 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.