

# Grappa Giare Amarone

Distilleria Marzadro



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Type</b>                   | Grappa                                     |
| <b>Origine</b>                | Italie, Trento                             |
| <b>Producteur</b>             | Distilleria Marzadro Nogaredo              |
| <b>Expansion</b>              | 36 mois en petits fûts de chêne de 500 lt. |
| <b>Contenu</b>                | 20 cl                                      |
| <b>Température de service</b> | 16°C                                       |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 41 %                                       |
| <b>Cépages</b>                | Corvina, Molinara, Rondinella              |
| <b>Numéro d'article</b>       | 70245200                                   |

## 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.