

Pietro Dal cero Grappa da vinaccia di Amarone



Geist, Essenz, Ergebnis der Destillation, aus edlem weichen Traubentrester, die den Amarone ins Leben riefen, erhält er die Harmonie der Aromen und den überzeugenden Geschmack.

Weich, umhüllend, elegant und fein mit Noten von Kastanienhonig, getrockneten Pflaumen und Lakritze ist er das Ergebnis einer sorgfältigen und gewissenhaften Destillation. Mit vollem und kräftigen Geschmack der Valpolicella-Traube, die diesem einzigartigen Destillat die Weichheit, Eleganz, den Reichtum und die Konzentration der Rosinierung auf den Gittern verliehen wird.

Eine Destillationsmethode, die langsam bei niedrigen Temperaturen in Kupferkesseln erfolgt, ist fähig, all das, was wir im Weinberg mühevoll erarbeitet haben, in das Glas zu übertragen.

Für einen Abend mit Freunden bei trockenen Keksen, Dörrobst, Pralinen, gekochtem Obst, insbesondere Pflaumen, einem Plausch und Momente der Meditation.

Expertise

Trester: Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina

Destillationsmethode: diskontinuierlich

Destillator: Kleiner Brennkessel aus Kupfer

Destillationstemperatur: 110 °C in Wasserdampf

Alkoholgehalt: 43%

Ausbau: in für Amarone verwendeten Barriques

Reifung: mindestens 24 Monate