



Pietro Dal Cero

Grappa da vinaccia di Amarone

Geist und Wesen dieser Grappa sind das Ergebnis perfekter Destillation. Vom edlen Trester aus reifen, weichen Trauben erhält die Grappa di Amarone ihr harmonisches Aroma und ihren einzigartigen Geschmack. Süße und intensive Aromen von Kastanienhonig, getrockneten Pflaumen und Lakritz sind das Ergebnis einer sorgsam und gewissenhaften Destillation. Herzstück der Komposition ist die heimische Valpolicella-Traube. Sie wird auf Strohmatte rosiniert und gibt dem Destillat seine einzigartige Weichheit, Eleganz und Finesse. Dank der behutsamen Destillation bei niedriger Temperatur im Kupferkessel bleibt die Kraft der mit Sorgfalt und Mühe verlesenen Trauben erhalten. Ideal zu trockenem Gebäck und getrockneten Früchten, Pralinen, Obst und Pflaumen an, ist diese Grappa hervorragend auch am Ende der Mahlzeit.

Expertise

Trester: Corvina, Corvinone und Rondinella

Destillationsmethode: diskontinuierlich

Destillator: Kleiner Brennkessel aus Kupfer

Destillationstemperatur: 110° in Wasserdampf

Alkoholgehalt: 43%

Aushau: in für Amarone verwendeten Barriaues

Reifung: mindestens 24 Monate

