



## PIETRO DAL CERO GRAPPA DA VINACCIA DI AMARONE

Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 43 % vol.  
PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY  
PRODUZIERT IN ITALIEN

Spirito, essenza, frutto della distillazione, questa grappa nasce da nobili vinacce morbide dell'uva ricca che ha dato vita all'Amarone, da cui prende l'armonia degli aromi e la suadenza del gusto. Morbida, avvolgente, elegante e fine con note di miele di castagno, di prugna secca e liquirizia, frutto di una distillazione attenta e scrupolosa. Dal sapore pieno e deciso come l'uva della terra di Valpolicella che porta nel distillato le caratteristiche uniche di morbidezza, eleganza, ricchezza e la concentrazione dell'appassimento sui graticci. Un metodo di distillazione che viene dal passaggio lento, a bassa temperatura con alambicchi in rame, capace di trasmettere nel bicchiere ciò che con fatica abbiamo ottenuto in vigna. Ideale con biscotteria secca, frutta secca, pralineria e frutta cotta in particolare le prugne. Ottima anche a fine pasto.

The spirit, the essence, the fruit of distillation; from the soft noble marc of the rich grape that gave life to the Amarone, from which it takes the harmony of the aromas and the persuasiveness of the taste. Soft, encompassing, elegant and refined with hints of chestnut honey, dried prunes and liquorice, the result of painstaking, scrupulous distillation. With a full, decisive flavour, just like the grapes from the land of Valpolicella that bring to the distillate the unique properties of softness, elegance, richness and the concentration from the withering on trays. A distillation method based on the slow passage at low temperature through copper stills that is able to transfer everything to the glass that was obtained with so much effort in the vineyard. To be enjoyed with biscuits and dry fruit, pralines, cooked fruit, especially prunes. It's perfect also at the end of the meal.

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 geröstet 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.