Grappa di Amarone della Valpolicella

SPEZIALITÄTEN

Alkohol: 43% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Anbaugebiet in der Valpolicellaregion nördlich von Verona.

Rebsorten: Aus frischen Trestern der Amarone-Trauben (Corvina, Rondinella und Molinara).

Boden: Kalk- und Tonboden glazialem und alluvialem Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Es ist ein physikalischer Prozess, bei dem es möglich ist, die alkoholischen Bestandteile des Tresters unter Verwendung von Wärme zu konzentrieren. Zur Herstellung von Grappa ist es erforderlich, dass der Trester vollständig vergoren, nur leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert wird. Das erhaltene Destillat hat durchschnittlich 75 Grad Alkohol und wird vor der Abfüllung mit destilliertem Wasser verdünnt und auf den gewünschten Grad gebracht. Es wird bei einer Temperatur von -10 Grad C ° gekühlt und nach 48 Stunden filtriert.

Beschreibung: Feines Bouquet und angenehm-harmonischer Geschmack, der lange am Gaumen anhält.

Farbe: Weiß.

Duft: Feines Duftbouquet.

Geschmack: Feines Bouquet und angenehm-harmonischer Geschmack, der lange am Gaumen anhält.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann sehr lange aufbewahrt werden – bitte luftig, trocken und dunkel lagern.

Serviervorschlag: Perfekt als Digestiv nach dem Essen.

CANTINE LENOTTI
Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com