



Scheda prodotto

Grappa Amarone Valpolicella Ris M18 (42% Vol. - 0.70 Lt) AST



Grappa ottenuta dalla distillazione delle migliori uve di Amarone, invecchiata 12 mesi in barrique



CONFEZIONE

Descrizione: Elegante Astuccio in cartotecnica
Nr. Pezzi: 1



PRODOTTO

Codice Articolo: GR070MO221

Descrizione Articolo: Grappa Amarone Valpolicella Ris 18M (42% Vol. - 0.70 Lt) AST

F.to/Cap: 0.70 lt

Grado Alcolico: 42 % Vol.

Astuccio: Elegante Astuccio in cartotecnica



VINACCE

Uve Passite di Amarone della Valpolicella in purezza



TECNICA DI DISTILLAZIONE

Distillazione Tradizionale a Bagnomaria in Alambicco Discontinuo



INVECCHIAMENTO

Minimo 18 Mesi



AFFINAMENTO

Affinamento in pregiate Barrique di rovere francese



CARATTERISTICHE

Colore: ambrato intenso

Profumo: elegante, fragrante

Gusto: vellutato, intenso, con note di vaniglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-14° GRADI



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Al riparo da luce e fonti di calore



ALLERGENI

NESSUNO



CERTIFICAZIONI

AEO, IFS, BIO