

GRAPPA AMARONE

La Grappa Amarone nasce in alambicchi in rame, dalla lenta distillazione delle vinacce da cui si è ottenuto il prestigioso vino Amarone della Valpolicella.

Grazie al lungo riposo in barrique, questa Grappa affina la sua struttura con piacevoli note di vaniglia, tabacco e cacao.

Gradi: 45% vol.
Formati: 0,20 l - 0,70 l
Pezzi per cartone: 12 bott. 0,20 l
6 bott. 0,70 l

AMARONE GRAPPA

Grappa Amarone is made in our copper stills through slow distillation of the marc obtained from the production of the prestigious wine Amarone of Valpolicella. Thanks to the long fermentation in oak barrels, this Grappa refines its structure with pleasant hints of vanilla, tobacco and cocoa.

Alcohol content 45% vol.
Formats: 0,20 l - 0,70 l
Bottles per carton: 6 0.70 L bottles
12 bottles 0,20 l

AMARONE GRAPPA

Der Grappa Amarone entsteht in unseren kupfernen Destillierkolben durch langsame Destillation des Tresters, der sich aus der Herstellung des edlen Weins Amarone aus dem Valpolicella ergibt. Dank langer Reifung in Barrique-Eichenfässern verfeinert dieser Grappa seine Struktur durch angenehme Noten von Vanille, Tabak und Kakao..

Alkoholgehalt: 45% vol.
Flaschengrößen: 0,20 l - 0,70 l
Stk. pro Karton: 6 Flaschen 0,70 l
12 Flaschen 0,20 l

PISONI
dal 1852

Via San Siro, 7/a - Pergolese | 38076 Madruzzo (Trento) | Italia
T +39 0461 56 41 06 | pisoni.it

