



COLLESI

MAESTRI DEI DISTILLATI

# GRAPPA DI AMARONE

## Intensa ed equilibrata

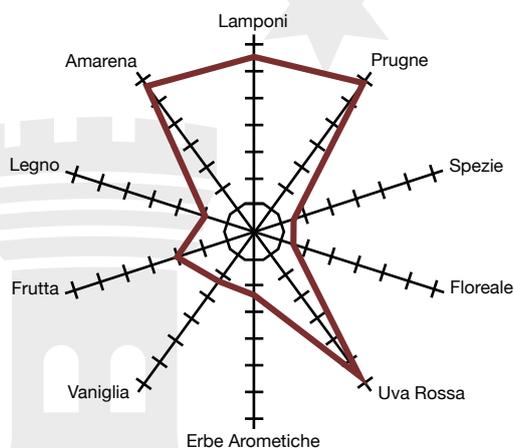
### Materia Prima

Una grappa d'eccellenza distillata da vinacce fermentate di Amarone, vino rosso veneto ottenuto dall'unione dei vitigni di Corvina, Rondinella e Molinara. Di questo nobile vino la grappa, giovane, inconfondibile e preziosa, mantiene il carattere straordinariamente armonico ed equilibrato che l'ha reso celebre in tutto il mondo.

### Caratteristiche Organolettiche

Di colore limpidissimo e generosa da subito, svela i profumi intensi e avvolgenti di amarena, lamponi e prugne. La sensazione finale all'olfatto è di grande eleganza, armonia e rotondità. Morbido e ricco il gusto, impreziosito dall'estrema finezza delle vinacce fresche.

### Profilo Sensoriale



Grado Alcolico: 40%

Categoria: GRAPPA GIOVANE DISTILLATA A BAGNOMARIA  
DISCONTINUO A VAPORE

Temperatura di Servizio: 12/14°

Formato: BOTTIGLIA DA 700 ml

Invecchiamento: NO

