

Grappa

RISERVA PRIVATA AMARONE BARRICATA BOTTEGA



CARTA DI IDENTITÀ

LINEA:	GRAPPE
PROVENIENZA:	Veneto
GRADI ALCOLICI:	43 %



Grappa Riserva Privata Barricata della Bottega, nasce dalle vinacce ottenute dalla pressatura delle uve passite utilizzate per produrre l'Amarone e viene affinata per almeno 18 mesi in botti di rovere. Al naso è caratterizzata da un intenso bouquet di miele, accompagnato da gradevoli note di vaniglia, cacao tostato e spezie. In bocca è rotonda e persistente, con sentori di legno nobile. Perfetta servita dopo i pasti e in abbinamento alla cioccolata fondente.

