



DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

Grappa Giare Amarone



Codice Articolo	200242
Descrizione	<i>Grappa Giare Amarone</i>
Volume	70 cl
%Vol.	41% Vol.
Kg/bottiglia	1,45 Kg
Dimensioni	225 x 114 x 53 cm
Codice Intrastat	22082026
Affinamento:	3 anni in botti di rovere (500 lt)

Profumo: ampio, deciso



Struttura: vellutata, persistente



Grappa dal profumo fine e deciso e dal gusto piacevolmente avvolgente, armonica e persistente al palato. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo delle pregiate vinacce tipiche dell'Amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Viene lasciata affinare per un periodo di almeno 36 mesi in piccole botti di Rovere da 500 litri, durante il quale il Mastro Distillatore segue con attenzione l'evolversi del blend, verificando sentori e aromi, fino al conseguimento di un equilibrio unico.



Distilleria MARZADRO S.p.A.

Via per Brancolino n°10 – 38060 Nogaredo (TN) Italia

Tel. +39/0464/304555 Fax +39/0464/304556

www.marzadro.com – info@marzadro.it

Capitale Sociale € 1.495.000,00 i.v. C.F. 00222570228 p.i. IT01451450223